

Château De Malromé

Cuvée Henri

Bordeaux Supérieur

Belle robe rubis éclatante.

Nez généreux avec des arômes de fruits rouges, de cassis, et des notes délicatement boisés. Grâce à la dominante Merlot qui lui apporte de la rondeur et des tanins souples, il peut être dégusté jeune, sur la fraîcheur et sur le fruit. Cependant, il a une belle charpente apportée par le cabernet sauvignon, lui permettant ainsi de bien vieillir et de s'affirmer par sa délicatesse et sa générosité. A déguster avec de la Charcuterie, des plats de viandes rouge, canard, œuf et fromages.

SITUATION ET HISTOIRE: Le vignoble de Malromé est situé près des Côtes de Bordeaux dans l'Entre-Deux-Mers. Ce vignoble exploité depuis au moins 5 siècles, est l'un des plus vieux du Bordeaux.

Les vins du Château Malromé doivent leur réputation autant à la mémoire de Henri de Toulouse Lautrec attachée à la propriété, qu'à la qualité du terroir. Château Malromé était la résidence familiale de ministres de Napoléon III et du célèbre peintre Henri de Toulouse Lautrec qui y passa ses derniers jours en 1901.

SUPERFICIE : 25 hectares

TERROIR : Argilo-calcaire. Terres graveleuses composées de graviers, de quartz roulé et de gros sable.

ENCEPAGEMENT : 60 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 20 % Cabernet Franc

DENSITE : 3.000 à 6.200 pieds par hectare

RENDEMENT : 50 hl / ha

AGE DES VIGNES : 40 ans

TRAVAIL A LA VIGNE : Taille en simple guyot – Lutte raisonnée avec respect pour l'environnement – Effeuellages, ébourgeonnages.

VINIFICATION ET ELEVAGE: Vendanges mécaniques douces avant tri (encuvage par gravité)

- Tri des baies : Tribaie (mesurant le taux de sucre dans les baies, donc ne sélectionnant que celles qui ont la meilleure densité donc les plus mures.
- Vinification traditionnelle avec thermorégulation et une macération de trois semaines
- Elevage : Pour 12 mois en barriques (50%) et en cuves (50%)

