

## Fiche Technique : CHATEAU MALESCOT ST EXUPERY 2018

A.O.C. Margaux : 28ha  
Géologie : Graves Pyrénéennes  
Densité de plantation : 10.000 pieds à l'hectare  
Age Moyen des Vignes : 45 ans  
Encépagement : 50% cabernet-sauvignon  
: 35% merlot  
: 10% cabernet-franc  
: 5% petit-verdot

Vendanges : manuelles en cagettes, tri sélectif à la vigne et au chai.  
Début des Vendanges : 24 Septembre 2018  
Fin des Vendanges : 17 Octobre 2018  
Rendement : 51,33 hl/ha

Fermentation alcoolique : entre 8 et 12 jours selon les choix techniques, pas de levurage  
Fermentation malo-lactique : 3 semaines  
Type de cuves : acier inoxydable et ciment, thermorégulées  
Cuvaïson : 31 jours en moyenne  
Elevage : 13 à 15 mois en barriques.  
Barriques neuves : 70% sur le G.V.

Assemblage : 60 % cabernet-sauvignon  
: 32 % merlot  
: 8 % cabernet-franc

Second Vin : La Dame de Malescot

### Commentaires de dégustation : au 28/03/2019

L'important c'est qu'il soit bon.

L'équilibre et la profondeur sont là. Les tanins sont soyeux. Il est rare de trouver de la fraîcheur, cette année, à cause des conditions climatiques. Malescot en est pourvu. Des notes légèrement boisées et grillent teintent le vin après aération, laissant apparaître un élevage encire en devenir mais bien maîtrisé.