

# Château Malherbe Madame Ferrari 2022

**Le Rouge raffiné dont rêvait Mme Ferrari,  
issu des meilleures parcelles de vieilles  
vignes du terroir Malherbe**

**Vin bio, vignoble certifié biodynamie - Demeter**

---

**Cépages :** Assemblage à proportion égale de cépages issus de nos plus vieilles parcelles : Mourvède de la parcelle n°18, Grenache de la parcelle n°15, Cinsault de la parcelle n°13 et Rolle de la parcelle n°16.

**Sol :** Mélange d'argiles brunes-rouges et de schistes argentés sur les contreforts du cap Bénat.

**Vinification :** Récolte manuelle et vendange entière. Courte cuvaison avec pigeage aux pieds, puis écoulage et pressurage délicat. Fermentation en levure naturelles. Fermentation malolactique pour la digestibilité. Élevage en pièces bourguignonnes de plusieurs vins de la Maison Pacalet, durant 10 mois.

**Temps d'apogée :** 3 à 7 ans

---



**À l'œil :** La robe est pâle avec des reflets rubis et magenta.



**Au nez :** Un bouquet floral et complexe associant les pétales de rose, de pivoine complétée par des notes fruités d'orange sanguine.



**En bouche :** Gourmandise et complexité, de subtils amers et notes de fruits rouges lui confèrent longueur, noblesse et élégance.

**Température de service :** 13° à 15°c

---

75 cl | 150 cl



CHATEAU  
**MALHERBE**