

Château Malherbe

Malherbe Blanc 2022

Le vin signature du Château Malherbe,
un vin de terroir frais et opulent

Vin Bio – vignoble certifié biodynamie - Demeter

Cépages : Assemblage, Rolle de la parcelle n°19 et
Sémillon de la parcelle n°20.

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

Vinification : Récolte manuelle et vendange entière.
Pressurage délicat. Fermentation en levures
naturelles. Fermentation malolactique pour la
digestibilité. Élevage sur lies en demi-muid de 600
litres, en foudres de 2 500 litres pendant 10 mois, en
cuve inox et œuf béton.

Temps d'apogée : 5 à 8 ans



À l'œil : Une belle robe or et brillante avec de légers
reflets verts.



Au nez : Notes florales de camomille, de mimosas et
de fruits tels que la pêche, le melon et la mandarine.
Les arômes évoluent vers des notes de bois précieux
et d'épices douces.



En bouche : Un vin équilibre entre richesse et
fraîcheur. Des notes de fruits à chair blanche et de
citron. Une belle salinité accentue la fraîcheur en
finale.



Accord met-vin : Apéritifs, poissons, fromages et
viandes blanches

Température de service : 13° à 15°c

75 cl | 150 cl | 300 cl



CHATEAU
MALHERBE

www.chateau-malherbe.com

1, ROUTE DU BOUT DU MONDE 83230 BORMES-LES-MIMOSAS T. +33 (0)4 94 64 80 11 CONTACT@CHATEAU-MALHERBE.COM