

CHÂTEAU LA MALETONNE

AOC MÉDOC



IMPORTATION PRIVÉE



CHÂTEAU LA MALETONNE MÉDOC

LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

Cette propriété est exploitée par Benoit Valentini qui met l'accent sur le respect de la terre avec un retour au sol travaillé pour un meilleur régime hydrique et un respect de la faune. Elle compte plus de 2 ha de vignes et est située sur la commune de Blaignan, sur un sol argilo-calcaire.

LA PRODUCTION DU VIN

- Tri des raisins à la vigne
- Vinification médocaine traditionnelle
- Élevage en cuve inox thermo-régulée

LES CÉPAGES

- Cabernet-sauvignon 50%
- Merlot 50%

LA DÉGUSTATION

- Vin aux arômes de fruits mûrs
- Belle robe grenat
- Nez aux arômes de groseille et de cassis
- Puissance en bouche avec une belle rondeur se finissant sur des notes de réglisse
- Structure intense mais soyeuse
- Finale longue avec un beau volume en bouche

USAGE

Ce vin s'accorde bien avec les viandes rouges, l'agneau, le canard et les fromages à pâte pressée affinée.

RÉCOMPENSE

- Médaille d'argent au Concours Général Agricole Paris 2012
— Millésime 2010