



# CHATEAU DE MALLE

## SAUTERNES



**CÉPAGE:** Sémillon 60%,  
Sauvignon 28%, Muscadelle 3%

**ELEVAGE:** Barriques neuves à  
30 % durant 20 à 24 mois

**DEGUSTATION:** d'un seyant  
jaune doré, l'orange confite et la  
vanille se mêlent. Ce vin affiche  
de très belles notes minérales et  
de miel frais que l'on retrouve  
dans une bouche de grande  
allonge en finale. Comme la  
plupart des vins blancs, il se sert  
à 8°C sur un foie gras, du melon,  
un tajine de poulet ou du porc au  
miel, des fromages bleus ou à pâte  
persillée, sur des tartes et bien sûr  
à l'apéritif.

**CÉPAGE:** Sémillon 60%,  
Sauvignon 28%, Muscadelle 3%

**AGEING:** New barrels at 30% for  
20 to 24 months

**DEGUSTATION:** of a golden  
yellow flair, the orange confit and  
the vanilla mingle. This wine  
displays very beautiful mineral  
notes and fresh honey which is  
found in a mouth of great length  
on the finish. Like most white  
wines, it is served at 8 ° C on foie  
gras, melon, tajine of chicken or  
pork with honey, blue or blue-  
veined cheeses, on pies and of  
course as an aperitif .