



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 .