

CHÂTEAU MALENGIN - EVE
2018
MONTAGNE SAINT-EMILION



Ce vin porte le nom d'Ève, l'une des quatre filles de Benjamin et Ariane de Rothschild. Ève est ainsi associée au renouveau du Château de Malengin, dont l'origine remonte à 1330. Ce 100% Merlot rompt avec la tradition bordelaise de l'élevage en barriques : il est affiné en amphores pendant douze mois, ce qui donne un profil très contemporain, frais, fruité et croquant. Une nouvelle expression des grands terroirs argilo-calcaires de la Rive Droite.

SURFACE DU VIGNOBLE : 11 ha
ASSEMBLAGE : 100% Merlot
DEGRE ALCOOLIQUE : 14,5 %



LE VIGNOBLE

SOL : Argilo-calcaire

AGE MOYEN : 23 ans

DENSITE DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

ENCEPAGEMENT : 100% Merlot

TAILLE : Guyot double

CULTURE DU VIGNOBLE : Enherbement entre les rangs

DATE DES VENDANGES : à partir du 29 septembre

LE VIN

VINIFICATION : Macération pré-fermentaire à froid, vinification en cuves inox. Thermorégulation automatique. Micro oxygénation après fermentation pendant macération.

ELEVAGE : 50% en amphores, 30% en foudre et 20% en cuves.

DUREE DE L'ELEVAGE : 12 mois

PRODUCTION ANNUELLE : 13 078 bouteilles

NOTE DE DEGUSTATION



La robe est profonde presque noire.



Le nez est éclatant de fruits bien mûrs. C'est la cerise fraîche qui domine avec une note légèrement florale en arrière-plan.



En bouche pas d'artifice pour ce nouveau vin, les promesses du nez sont bien au rendez-vous. L'attaque est fraîche et souple, puis ce sont les fruits arrivés à la bonne maturité qui emplissent le palais. C'est tout à la fois croquant, juteux et crémeux. Expression totale de fruits comme la cerise fraîche et la myrtille bien mûre. L'ensemble est néanmoins bien porté par des tannins fins et soyeux, c'est élégant. Le vin est persistant avec une finale longue légèrement marquée par les petits épices rouges.



Cette nouvelle cuvée au style bien différencié du reste de la gamme évoluera parfaitement au-delà de 10 ans.

ACCORD METS/VIN

Ce vin accompagnera avec plaisir volailles, viandes blanches, et fromages à pâte dure.

L'accord mets/vin de **NICOLAS HENSINGER**, Chef étoilé du restaurant « **Le Prima** » au Four Season's Hotel de Megève :

Pintade fermière de l'Ain à la « Dugléré », contisée aux herbes du jardin.