



# Les FLEURS de MALLE

## SAUTERNES

2016

### Terroir

Sol : argilo-graveleux  
Superficie : 21 ha à Fargues et Preignac  
Encépagement : 86% Semillon  
14% Sauvignon  
Age moyen des vignes : 10 à 15 ans  
Densité de Plantation : 6600 pieds/ha  
Rendement : 23 hl/ha  
Production : 25 000 bouteilles  
Degré alcoolique : 13,7 %

### Vendanges

Du 06 au 25 Octobre.  
L'année ne commence pas très bien avec une météo très contrastée, marquée par un printemps exécrable et un été d'une exceptionnelle sécheresse. Grâce à quelques pluies début Septembre puis à l'été indien qui a suivi, début Octobre on assiste au développement rapide d'un botrytis idéal, d'une grande pureté qui marquera le cœur du millésime. 2016 fait partie des grands millésimes !



### Vinification

Chaque cépage est vinifié séparément. Le pressurage est direct et les débourbages durent une dizaine d'heures. Puis les lies fines sont réintroduites avant le début de la fermentation en barriques de chêne dont 1/3 sont neuves chaque année. Les ouillages sont réguliers et les soutirages se font tous les trois mois.

### Elevage

L'élevage en barriques dure 12 mois. Les vins sont mis en bouteilles au Château 2 ou 3 ans après la récolte selon les millésimes.

### Accords Mets/Vins

En apéritif ou juste pour un verre entre amis.  
Accompagne très bien les volailles les poissons ou les fruits de mer.  
Parfait avec les cuisines asiatiques.  
Délicieux avec une salade de fruits.

### Commentaire de Dégustation

Une robe aux reflets dorés.  
Nez très expressif d'arômes fruités.  
Bouche soyeuse et ronde à l'attaque, évoluant vers un milieu de bouche souple sur des notes fruitées, avec une pointe acidulée. Vin fin, frais et élégant.  
Servir entre 10 et 12 degrés Celsius.