



CEPAGES :

- 50% MERLOT
- 10 % CABERNET SAUVIGNON
- 20 % CABERNET FRANC
- 20 % MALBEC

VINIFICATION:

- Sélection de rangs
- Récolte manuelle
- Age des vignes : environ 40 ans
- Elevage en barrique : 15 mois
- Commercialisation : 30 mois après vendange

- Couleur : Rubis intense, profond reflet violette
- Nez : Arômes de fruits noirs et épicés
- Bouche : Belle structure, tannins fondus, harmonie subtile des quatre cépages,

E.A.R.L. VIGNOBLES BIAU – Château de la Mallevieille – 24130 MONFAUCON
 tel : (33) 05 53 24 64 66 – Fax : (33) 05 53 58 69 91
 Email : chateaudelamallevieille@wanadoo.fr
chateaudelamallevieille.com

*Prova vertical, safra 2005 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),
 22 a 24/04/2014. (1º dia)*