



Mars 2018

La Réserve de Malartic Rouge 2015

2nd vin du Château Malartic-Lagravière

Grand Cru Classé de Graves en Rouge et en Blanc

Le Millésime

Homogénéité et conditions climatiques idéales pour un très grand millésime.

Le millésime est marqué par une sécheresse historique jusque fin juillet. L'humidité d'août est salubre, avec de superbes maturités et un raisin de très grande qualité.

L'arrière-saison est superbe et ensoleillée. Les quelques modestes épisodes pluvieux début septembre et mi-octobre n'entament pas les excellentes conditions sanitaires des raisins et la progression constante des maturités. Les vendanges de rouge commencent le 21 septembre mais la majorité des Merlots est ramassée du 29/09 au 7/10. Les Cabernets, particulièrement réussis, suivent du 12 au 16 octobre sous un soleil radieux.

L'homogénéité et les parfaites conditions sanitaires sont les maîtres mots du millésime. L'expression de la mosaïque de terroirs de Malartic est vraiment sublimée, chaque parcelle révélant ainsi toute sa personnalité. Cette palette aromatique d'une grande richesse a été valorisée par un élevage tout en douceur, qui renforce l'expression d'une très belle complexité.

2015, un très grand Malartic!

Dates de récolte

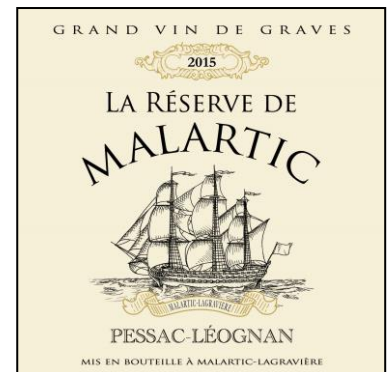
Merlots	Du 21 septembre au 7 octobre 2015
Cabernet-Sauvignon	Du 12 au 16 octobre 2015
Cabernet-Franc	Le 8 octobre 2015

Assemblage

Merlot	65 %
Cabernet-Sauvignon	30 %
Cabernet-Franc	5 %

Fiche Technique

Surface A.O.C.	53 hectares
Surface A.O.C. en rouge	46 hectares
Géologie	Graves sèches et argileuses, Sous-sol de calcaire coquillé et veines d'argile.
Encépagement	45% Merlot - 45% Cabernet-Sauvignon 8% Cabernet-Franc - 2% Petit-Verdot
Densité de plantation	10 000 pieds / ha
Taille	Guyot double
Rendement	43 hl/ha
Vendanges Manuelles	Agriculture Raisonnée et Haute Valeur Environnementale*
Vinification	Petites cuves tronconiques bois et inox thermo-régulées
Cuaison	28 à 30 jours - 28 à 30° C
Élevage	Traditionnel en fûts de chêne français
Durée d'élevage	15 mois
Oenologues conseil	Michel Rolland



**(HVE Niveau 3 (le plus élevé) depuis 2015. Une référence unique de qualité environnementale, privilégiant la biodiversité dans et surtout à côté des parcelles.)*