



## Château Mallard Les

### Rousseaux

**Xavier HAURE**

**Le principal trait de ton caractère ?**

Je suis timide et réservé

**L'occupation que tu préfères ?**

Le VTT et le tennis

**Quelle est ta devise ?**

Etre ouvert sur le monde

**Le voyage que tu aimerais faire ?**

Découvrir l'Amérique du Sud pour le vin

Je baigne dans le travail de la vigne et du chai depuis ma plus tendre enfance ! Issu d'une famille de vigneronns depuis 5 générations, j'ai décidé de m'installer comme vigneron en 1999, après des études en viticulture et œnologie. J'ai commencé par acquérir mes propres parcelles de vignes, 7 hectares, tout en louant le chai de vinification de mes parents. Au fil des années, j'ai agrandi mon vignoble autour de la propriété familiale, jusqu'à atteindre 30 hectares. A leur retraite, mes parents m'ont cédé 8 hectares en fermage et leur chai de vinification. Aujourd'hui, j'élabore avec fierté des vins rouges fidèles à mon terroir et dans le respect du savoir-faire familial.



## Château Mallard Les Rousseaux

### BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

**Village :** Cartelègue

**Surface totale du vignoble :** 36 hectares

**Terroir :** Argilo-calcaires et argilo-sableux – Sous-sols de roche calcaire et argile – 20 ans d'âge moyen – 25 à 40 mètres d'altitude

**Vinification et élevage :** Vendanges mécaniques fin septembre / début octobre. Vinification traditionnelle, macération pendant 20 à 30 jours. Élevage en cuves béton et inox avec soutirage tous les mois en début d'élevage.

**Assemblage :** 80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

**Commentaires de dégustation :** La couleur est intense, lumineuse. Le nez s'ouvre sur des notes boisées. La bouche est charnue, sur des tanins mûrs, accompagnée d'un fruit mûr et juteux. Un vin gourmand et accessible.

**Accords mets et vins :** Viandes rouges

