



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

