

CHATEAU TAUSSIN 2022

Médaille d'Or Lyon 2023

AOP:	Bordeaux Rouge
Cépages:	80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon
Degré :	13.5%
Conditionnement:	0,75l; 1,5l
Certification :	HVE 3



Vinification / Winemaking process :

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées / Macération à 8° pendant 5 jours / Fermentation alcoolique pendant 15 jours à 25°.

Traditional wine making process in thermo-regulated stainless steel vats / Maceration at 8°C during 5 days / Alcoholic fermentation during 15 days at 25°C.

Commentaires de dégustation / Wine tasting notes :

Jolie robe pourpre de bonne concentration. Un nez très expressif, riche et flatteur, invite à la dégustation. Des arômes intensément fruités de confiture de fraises, de cassis et de framboise emplissent nos narines.

En bouche, la chair est dense, riche et capiteuse, avec une légère sucrosité tapissante gorgée de saveurs confiturées et de fruits au sirop.

Pretty purple colour with good concentration. A very expressive, rich and flattering nose invites you to taste it. Intensely fruity aromas of strawberry jam, blackcurrant and raspberry fill our nostrils.

On the palate, the flesh is dense, rich and heady, with a slight sweetness lurking in the mouth, bursting with jammy flavours and fruit in syrup.

Potentiel de garde / Aging potential :

3 à 5ans.

3-5years.



Bordeaux & Bordeaux Supérieur

Château Malbat - Château Malbat Larquey - Château Taussin - Château Taussin Marssot - Château Larquey - Château Haut Jamin

EARL Rochet - 5 Malbat 33190 La Réole

Tel : + 33(0)5 56 61 02 42 - E-mail : contact@chateau-malbat.com - Site : www.famillerochet.com