

## Le Moulin Rose de Malescasse

AOC Haut-Médoc

### Situation

Située dans le strict alignement de Margaux au sud et de Saint-Julien, au Nord, la commune de Lamarque constitue le point le plus élevé du Médoc, à quelques 30 mètres au dessus du niveau de la mer.

### Encépagement

44 % de merlot, 48 % de cabernet-sauvignon, et 8 % de petit verdot

### Vignification et Elevage

Le second vin a été réalisé pour une partie en fermentation en cuves inox entre 26° et 28° avec pigeages doux, pour l'autre partie, en cuves inox avec 1 délestage en milieu de fermentation. Cuvaison de 3 semaines. Les fermentations se déroulent pour partie en barriques dont 30 % de bois neuf, pour partie en cuves. Pressurage pneumatique avec distinction des premières, secondes et troisièmes presses. L'élevage s'est fait pendant 12 mois en fûts de chêne de 1 et 2 vins.

### Accord Mets et Vins

A boire avec une côte de bœuf rôtie ou des charcuteries.



### Dégustation

D'une robe grenat pourpre, il séduit tout de suite par son nez franc, expressif et d'une agréable complexité. Les fruits des bois bien mûrs s'agrémentent de notes discrètement toastées, qui soulignent élégamment un style très fruité. La bouche souple, ronde, très soyeuse s'équilibre par une vivacité qui lui donne une belle énergie. Élégant et droit, jusqu'à sa finale charnue et bien mûre.

### Description

Philippe Austruy, acteur important du secteur de la santé, est aussi un amoureux du vin, un univers dans lequel il n'est pas novice : Voilà déjà 15 ans qu'il est en effet à la tête de la Commanderie de Peyrassol, un fleuron provençal auquel il a su brillamment redonner toutes ses lettres de noblesse.

A la recherche d'un cru bordelais, il jette son dévolu sur Château Malescasse dont le potentiel ne lui a pas échappé : en l'espace de 3 ans, le chai est entièrement rénové, le vignoble, restructuré en profondeur et la ravissante chartreuse rénovée a même retrouvé son toit d'ardoises d'origine. Aujourd'hui, Château Malescasse figure parmi les domaines les plus exigeants du Haut-Médoc en décrochant la mention Exceptionnel du classement Cru Bourgeois.