

**PREMIUM
VINS
SOURCING**

Château VIEUX MAILLET

AOC Pomerol

Histoire

Le château Vieux Maillet est perché sur le rebord est du plateau de Pomerol, à proximité de l'appellation Saint-Emilion.

Vignoble

- Superficie : 8,12 ha
- Age moyen et rendement : 30 ans, 28 hl/ha.
- Encépagement : 76% Merlot, 24% Cabernet Franc
- Vinification et élevage : Encuvage par gravité, en cuves inox thermo régulées, fermentation alcoolique à 28°C maximum, élevage en barriques.

Dégustation

- Notes de dégustation : Belle expression de son fruit, tendre et fin, jouant sur l'élégance en demi-puissance. Gras et d'une belle densité.
- Accords mets et vins : foie gras chaud poêlé, canard à l'orange, dinde aux marrons.
- Médaille : médaille d'or Bruxelles, médaille d'argent Bordeaux.



History

The château Vieux Mallet is perched on the edge is of the tray of Pomerol, near the appellation Saint-Emilion.

Vineyard

- Area under vines : 8,12 ha
- Average age of vines and yield : 30 years old. 28 hl/ha
- Blend : 76% Merlot, 24% Cabernet Franc.
- Winemaking : Alcoholic Fermentation in 28°C maximum, Breeding in barrels, in stainless tank thermo regulated.

Tasting

- Tasting notes : Beautiful expression of its fruit, soft and fine, playing on the elegance in half-power. Fat and of a beautiful density.
- Food and wine matching : Fried hot foie gras, duck in orange sauce, turkey brown.
- Awards : Gold medal Bruxelles, Silver medal Bordeaux.

SARL PREMIUM VINS SOURCING

1 Bertin – 33570 Montagne Saint-Emilion – France

+33675238730 +33686416381 +33557745220

contact@premium-vins-sourcing.com www.premium-vins-sourcing.com