



# Château Bois-Malot & Valentons Canteloup

## CHATEAU BOIS MALOT AOC Bordeaux Supérieur

<b>Localisation</b>	15 hectares.
<b>Age de la vigne</b>	25 ans.
<b>Densité de plantation</b>	4200 pieds/hectare.
<b>Cépages</b>	50% Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 30% Merlot.
<b>Nature du sol</b>	Sol Argilo-Limoneux avec un Sous-Sol de Graves Rouges.

**Viticulture** Travail mécanique sur 2/3 de la surface.  
Eclaircissage de grappes si nécessaire.  
Vendanges avec table de tri.  
Culture raisonnée.

**Vinification** Maîtrise des températures.  
Cuvaision de 25 à 45 jours.  
Saignée de 10% en moyenne pour faire du Bordeaux Clairet.

**Élevage** 18 mois en cuve inox et en fûts de chêne.

**Notes de dégustation** Corsé, charpenté et épicé.

**Accords met-vin** Viandes rouges, boeuf, mouton, agneau, confits, fromages.

**Garde** 10 à 15 ans.

**Medailles** Régulièrement médaillé au concours « Los Angeles International wine competition ».

Or : 1981-1982-1983-1995-2005-2010.

Argent : 1978-1979-1980-1984-1988-1990-1993-1994-1995-1998-2002-2003-2006-2008-2009-2011-2012-2016

Bronze : 1985-1986-1989-1991-1992-1999-2000-2001-2014-2015.

One « \* » Guide Hachette.

