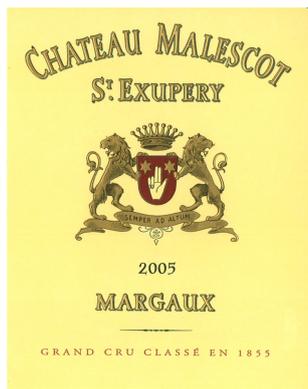


CHÂTEAU MALESCOT-ST. EXUPÉRY 2003

La familia Zuger compró el Château Malescot-St Exupéry en 1955. En el momento de la venta, el château estaba en tan mal estado que se plantaron sólo 7 hectáreas de vides.

Una amplia replantación de viñedos se llevó a cabo durante la siguiente década, cuando se sembró el 80% del viñedo. La familia Zuger, encabezada por Jean-Luc Zuger, quien se hizo cargo en 1994, sigue poseyendo y administrando el Château Malescot St. Exupéry. Michel Rolland es el consultor.



Añada:	2003
Productor:	Château Malescot-St. Exupéry
Denominación:	Appellation Margaux Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Margaux
Clasificación:	Troisième Cru
Graduación:	12,5°
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Cabernet Sauvignon 66%, Merlot 29%, Petit Verdot 8%, Cabernet Franc 7%
Producción:	80.000 botellas
Edad del viñedo:	35 años
Densidad de la plantación:	10.000 cepas/ha
Suelo:	Grava, arcilla y arena
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En cubas de cemento y acero inoxidable, a temperatura controlada
Crianza:	14-16 meses
Tipo de bodega:	Roble francés, 80-100% nuevas
Temperatura de servicio:	16-18°C
Tipo de cierre:	Corcho
Tipo de vino:	Tintos Burdeos

PUNTUACIONES

Robert Parker: 88 puntos (2003)
Robert Parker: 93 puntos (2012)
Robert Parker: 90 puntos (2011)
Robert Parker: 95 puntos (2010)
Robert Parker: 96 puntos (2009)

CHÂTEAU MALESCOT-ST. EXUPÉRY 2003

MARIDAJE

Carnes rojas, caza, quesos maduros, platos de cordero, platos de caza menor, platos de setas.

NOTAS DE CATA

Redondo, suave y exuberante. Nariz, con su regaliz, flores y cereza cubierta de chocolate. Suave y fácil de beber.