
Château Malromé

Demeure familiale de Toulouse-Lautrec, le Château Malromé, situé dans la région de l'Entre-Deux-Mers, sur la commune de Saint-André-du-Bois, est à la fois un lieu historique et muséographique, un grand vignoble de terroirs argilo-calcaires de plateaux et coteaux exploité depuis 5 siècles, une âme préservée, une découverte mémorable.

Le goût des belles choses...

Nouveau propriétaire depuis 2013, M. Huyhn n'a de cesse de redonner à Malromé ses lettres de noblesse. Les premiers investissements se font à la vigne où les 42 hectares repensés offrent aujourd'hui 35 hectares en cépages rouge et 7 en cépages blancs et dont le remembrement se poursuit. Au chai ensuite, la thermorégulation et la réception de vendanges sont les priorités aussitôt engagées. Enfin et parallèlement le Château et les parcs en date du XVI^e siècle, sont le fruit d'une rénovation réalisée dans les codes, avec les matériaux de la région et de l'époque.

Dès 2013, Bruno Lacoste, suit les vins de Château Malromé et aux côtés de Charles Estager, vigneron par ailleurs, recompose une gamme cohérente et évolutive avec un premier vin Château Malromé et une cuvée « Esprit de Malromé » déclinée dans les 3 couleurs.

Œnologue-conseil : Bruno Lacoste, Œnologue Oenoteam.

Château Malromé

Bordeaux Supérieur

Terroir / Sol : plateaux argilo-calcaires. Terres graveleuses composées de gravier, de quartz roulé et de gros sable particulièrement favorable à la vigne. Vieilles vignes issues du meilleur terroir. Culture raisonnée. Vendanges mécaniques.

Cépages : 60 % Merlot, 40 % Cabernet franc

Elevage : en fûts de chêne pendant 18 mois

Esprit de Malromé

Bordeaux Blanc

Terroir / Sol : plateaux argilo-calcaires. Terres graveleuses composées de gravier, de quartz roulé et de gros sable particulièrement favorable à la vigne. Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Cépages : 53 % Sauvignon blanc, 45 % Sémillon, 2 % Muscadelle

Elevage : en cuves inox thermo-régulées

Contact : Charles Estager.

Château Malromé

33 490 Saint-André-du-Bois – France

Tél. 33 (0)5 56 76 25 42

www.malrome.com - contact@malrome.com