Les propriétaires de ce Troisième Cru classé de Margaux ont exploré en détail leurs parcelles et il est clairement apparu qu'elles présentent *des critères de drainage naturel de qualité*. Ajoutez à cela la qualité et l'épaisseur de son sol de graves, la profondeur de l'enracinement et vous aurez **un des plus beaux terroirs de l'appellation**.

Les 4 cépages bordelais se trouvent dans cette cuvée du **[château Malescot Saint-Exupéry](https://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/bordeaux/medoc/margaux/d20587-chateau-malescot-saint-exupery%22%20%5Co%20%22Ch%C3%A2teau%20Malescot%20Saint-Exup%C3%A9ry%20Margaux%20avec%20L%27Avis%20du%20Vin%20%3A%20pr%C3%A9sentation%2C%20infos%20pratiques%20et%20techniques%2C%20les%20vins%20et%C2%A0l%27actualit%C3%A9%20de%20Ch%C3%A2teau%20Malescot%20Saint-Exup%C3%A9ry)**, mais nous n'avons pas d'indications précises sur les proportions de chacun. Tout au plus savons nous **l'ordre de leur importance : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et enfin, petit verdot**. Après des vendanges manuelles, débute une vinification extractive et parcellaire, avec des fermentations en cuves inox thermorégulées et un élevage de 14 à 16 mois en barriques neuves.

C'est ainsi que voit le jour un [**Margaux**](https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/guide-des-regions-et-des-appellations/bordeaux/medoc/appellation-margaux) **distingué, soyeux, dense et complexe**, avec une bouche **[ample](https://avis-vin.lefigaro.fr/connaitre-deguster/tout-savoir-sur-le-vin/dictionnaire-vin/o20312-ample%22%20%5Co%20%22Dictionnaire%20du%20vin%20%3A%20d%C3%A9finition%20de%20Ample)**, un nez très évolutif et un superbe potentiel de garde. 2007, 2009 et 2011 retiendrons toute notre attention.

**Meilleur millésime de Château Malescot Saint-Exupéry rouge**

* **Millésime** : 2019
* **Note** : 96/100
* **Commentaire** : Un nez invitant, généreux et charnel de prune fraîche. Délicieux en bouche, avec une superbe acidité qui donne lui une énergie stupéfiante. On retrouve beaucoup de densité en milieu de palais et un côté cacaoté en fin de bouche.