

GRAND VIN DE BORDEAUX



LE BARON DE MALLERET  
Haut-Médoc



## Le vignoble

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

## Millésime 2015 Degré : 13,5 %

Production	28.400 bouteilles
Date de mise	7 juillet 2017
Assemblage	Merlot : 76 % Cabernet Franc : 22 % Cabernet Sauvignon : 2 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Macération préfermentaire : 3 à 4 jours à 10-12°C Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo-régulées) Cuvaison : 3 à 4 semaines
Élevage	Une partie élevée en barriques, collage au blanc d'œuf