

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	46 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves Günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle

Millésime 2018	Degré 14 %
----------------	------------

Production	22.500 bouteilles
Date de mise	19 mars 2020
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 64% Merlot : 36%
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire, pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaion : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Cadet du Château de Malleret, il s'exprime par le fruit. Sans s'imposer, ses arômes accompagnent avec grâce la dégustation, au nez, en bouche et sur une superbe finale. Sa structure tannique, ronde et longue rappelle la noblesse et l'élégance de ses origines.