

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



## Le Vignoble

---

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	46,9 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves Günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle

---

Millésime 2019	Degré 14 %
----------------	------------

---

Production	40 200 bouteilles
Date de mise	23 avril 2021
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 58 % Merlot : 40 % Petit Verdot : 2 %
Vendanges	Manuelles, éraillage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire, pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaison : 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.