

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	48,44 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2020	Degré 13,5 %
----------------	--------------

Production	env. 39 500 bouteilles
Date de mise	14 juin 2021
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 68 % Merlot : 32 %
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) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Elevage	Une partie élevée en barrique, 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.

Notes

92/100 Wine Enthusiast, Roger Voss