

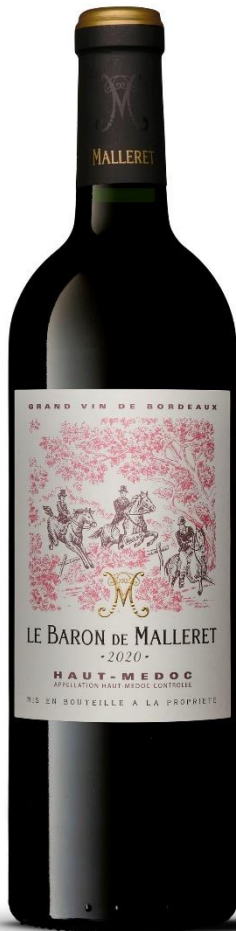
GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



2020 / 87685

## 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 En conversion <b>Bio</b> depuis 2021
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	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.