

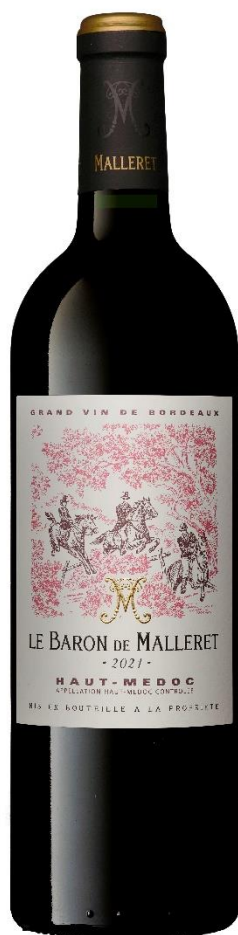
GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



2020 / 87685

Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	45,76 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2021	Degré 12,5 %
----------------	--------------

Production	29 000 bouteilles
Date de récolte	22/09/2021 - 09/10/2021
Date de mise	23/05/2023
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 57 % Merlot : 41 % - Petit Verdot : 2 %
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	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

Wine Enthusiast, Roger Voss 89/100