GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU *de* MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	64,30 Ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2022 — Degré 13,5 %

Production	123 400 bouteilles
Date de récolte	08/09/22 au 11/10/22
Date de mise	11 au 17 avril 2024
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 31 % Merlot : 65 % - Petit Verdot : 4 %
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) Cuvaison : 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.

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

afaq ISO 14001 Environnement AFNOR CERTIFICATION — ADHÉRENT Première Association pour le SME du Vin de Bordeaux

2020 / 87685

Château de Malleret – 470, chemin de Malleret – 33290 Le Pian-Médoc – T. +33 (0)5 56 35 05 36 – contact@chateau-malleret.fr – www.chateau-malleret.fr