

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



## Le Vignoble

---

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

---

Millésime 2018	Degré 14 %
----------------	------------

---

Production	22.500 bouteilles
Date de mise	19 mars 2020
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 64% Merlot : 36%
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	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.



## Le vignoble

---

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – biocontrôle

---

Millésime 2017	Degré : 13,5%
----------------	---------------

---

Production	6.600 bouteilles
Date de mise	7 mai 2019
Assemblage	Merlot : 75 % Cabernet Sauvignon : 20 % Petit Verdot : 5 %
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
Élevage	12 mois en barriques (1/3 de barriques neuves)



## Le vignoble

---

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – biocontrôle

## Millésime 2016

---

Production	32.900 bouteilles
Date de mise	4-8 juin 2018
Assemblage	Merlot : 89 % Cabernet Sauvignon : 8 % Petit Verdot : 2 % Carménère : 1 %
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
Élevage	Une partie élevée en barriques, collage adapté



## Le vignoble

---

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

**Millésime 2015** Degré : 13,5 %

---

Production	28.400 bouteilles
Date de mise	7 juillet 2017
Assemblage	Merlot : 76 % Cabernet Franc : 22 % Cabernet Sauvignon : 2 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Macération préfermentaire : 3 à 4 jours à 10-12°C Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo-régulées) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	Une partie élevée en barriques, collage au blanc d'œuf



## Le vignoble

---

Superficie totale	40,79 ha
Âge moyen de la vigne	29 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

## Millésime 2014

---

Production	47.600 bouteilles
Date de mise	24 juillet 2016
Assemblage	Merlot : 44 % Cabernet Sauvignon : 34 % Cabernet Franc : 21 % Petit Verdot : 1 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Macération préfermentaire : 3 à 4 jours à 10-12°C Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo-régulées) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	Une partie élevée en barriques, collage au blanc d'œuf