GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Vignoble

Appellation	Bordeaux Blanc
Superficie du millésime	1,3 ha
Age moyen de la vigne	4 ans
Terroir	Graves günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
	En conversion **Bio** depuis 2021
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2020 — Degré 13 %

Production	2.800 bouteilles
Date de mise	12 mai 2021
Assemblage	Sauvignon : 100 %
Vendanges	Manuelles, pressurage direct grappe entière en pressoir pneumatique
Vinification	Débourbage à froid
	Départ de fermentation alcoolique en cuve, puis entonnage à densité -30
	Température de fermentation : < 18°C (barriques)
	Pas de malolactique
Elevage	5 mois en barrique (30 à 40% barriques neuves), élevage sur lies avec bâtonnage, collage adapté en fonction de la dégustation

Notes

J. Suckling : 92
Wine Enthusiast, Roger Voss : 91
Vert de Vin, J. Choukroun Chicheportiche : 89/90
Le Figaro : 90

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