

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Bordeaux Blanc
Superficie du millésime	1,3 ha
Age moyen de la vigne	4 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Cœnologue 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 - W. Kelley, Wine Advocate 90
Wine Enthusiast, Roger Voss 91
Vert de Vin, J. Choukroun Chicheportiche 89-90
Le Figaro 90 - A. Galloni, Vinous 89