

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 2021	Degré 13 %
----------------	------------

Production	3 100 bouteilles
Date de récolte	14/09/2021
Date de mise	29/04/2022
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

Anthocyanes, Yohan Castaing 90 - James Suckling 92 - Jane Anson 90
- Rod Smith, timatkin.com 90 - Jeb Dunnuck 90-92 -
B. Burtschy, Toutlewin.com 89-90 - Terre de Vins 90
Bettane+desseaveu 93