

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	6 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2022 Degré 13,5 %

Production	1.200 bouteilles
Date de récolte	30/08/2022
Date de mise	13 avril 2023
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

James Suckling 92-93 - Andreas Larsson 91 - Antonio Galloni 88-91
Lisa Perrotti-Brown, The Wine Independent 90
Georgie Hindle, Decanter 90 - Jane Anson 91