GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU *de* MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

Le Vignoble

Appellation	Bordeaux Blanc
Superficie du millésime	2,33 ha
Age moyen de la vigne	7 ans
Terroir	Graves günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2024 — Degré 12,5 %

Production	7 300 bouteilles
Date de récolte	06/09/2024
Date de mise	20 mars 2025
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

CULTIVONS DEMAIN — VINS DE BORDEAUX — VIGNERON LABELLISÉ

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

afaq ISO 14001 Environnement — ADHERENT Première Association pour le SME du Vin de Bordeaux — AFNOR CERTIFICATION 2020/87685

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