

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Médoc Blanc
Superficie du millésime	2,70 ha
Age moyen de la vigne	8 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Cœnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2025	Degré 13,5 %
----------------	--------------

Production	4 000 bouteilles
Date de récolte	27/08/2025
Date de mise	20 juillet 2026
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 (15 à 20% barriques neuves), élevage sur lies avec bâtonnage, collage adapté en fonction de la dégustation

Notes

Vinum 90 - Bettane&Desseauve 92

