

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 Günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle

Millésime 2019	Degré 14 %
----------------	------------

Production	3.000 bouteilles
Date de mise	19 mars 2020
Assemblage	Sauvignon : 100 %
Vendanges	Manuelles, pressurage direct grappe entière en pressoir pneumatique
Vinification	Débourbage à froid Départ de fermentation alcoolique en cuve béton, 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. Sucling : 88-89/100 – Y. Beck : 90 – Y. Castaing – Anthocyanes : 88/90

Lisa Perrotti-Brown, Wine Advocate : 85

Chris Kissack, The Wine Doctor : 89-91