

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	42 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Cœnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2015	Degré 14%
----------------	-----------

Production	99.100 bouteilles
Date de mise	5-6 juillet 2017
Assemblage	Merlot : 53% Cabernet Sauvignon : 44% Petit Verdot : 2% - C. Franc : 1%
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo-régulées) Cuvaion : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Notes

Tasted 100% Blind : 92/100 - James Suckling : 91/100
Tim Atkin : 91/100 - Bettane+Desseauve : 91/100
J. Robinson : 16,5/20 - B. Burtschy (Le Figaro) : 15,5/20
Rene Gabriel : 16/20 - A. Galloni : 90/100
J. Perrin : 89-91/100 - Yves Beck : 88/100 - J. Dunnuck : 90/100