

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	38 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Enologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2016	Degré 13,5%
----------------	-------------

Production	92.100 bouteilles
Date de mise	5 juin 2018
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 52% Merlot : 46% - P. Verdot : 2%
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire Pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaion : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Notes

J. Suckling : 93/100 - 91/100 Neal Martin
Tim Atkin : 90/100 Decanter : 88/100 - A. Galloni 89/100
J. Perrin : 90+/100 - Tasted : 91/100 - Bettane+Desseauve : 89/100
B. Burtschy : 16,5/20 - J. Robinson : 16,5/20 - Hao Shen, Le Paradis
du Vin : 93/100