

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	45 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2017	Degré 13,5%
----------------	-------------

Production	5.100 bouteilles
Date de mise	7 mai 2019
Assemblage	Merlot: 80 % Cabernet Sauvignon: 20 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcelleire 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

90-92+/100 : Yohan Castaing, Anthocyanes
89-90/100 : J. Suckling - 88/100: Markus Del Monego
87-88/100 : Jeb Dunnuck - 16,5/20: F. Durand-Bazin, Le Figaro
87-89/100 : A. Galloni