

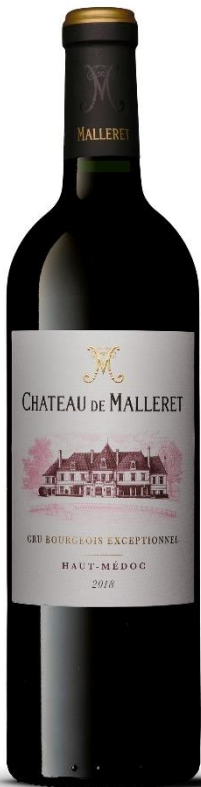
GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



## Le Vignoble

---

Appellation	Haut-Médoc – Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	46 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves Günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle

---

Millésime 2018	Degré 14,5 %
----------------	--------------

---

Production	8.500 bouteilles
Date de mise	19 mars 2020
Assemblage	Merlot : 83,5% Cabernet Sauvignon : 16,5%
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) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

## Notes

---

90-92/100 : Yves Beck - 92/100 Bettane+Dessauve -  
91-92/100 : J. Suckling - 90-92+/100 : Yohan Castaing,  
Anthocyanes - 90/100 : Markus Del Monego -  
89-91/100 : Jeb Dunnuck - 86-88/100 : A. Galloni -  
87-89/100 : Lisa Perrotti Brown

