

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL
HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc - Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	46,9 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

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

Production	60.000 bouteilles
Date de mise	21/22 Avril 2021
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 54 % Merlot : 44 % Petit 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. Sucling : 91-92 - Y. Beck : 89-90 - Jeff Leve, The Wine Cellar Insider : 90 - Y. Castaing, Anthocyanes : 90-92 - Terre de Vins : 94-95 - Jane Anson, Decanter : 91 - Valérie Faust, Le Figaro : 16/20 - A. Galloni, Vinous : 89-91 - Roger Voss, Wine Enthusiast : 92 - C. Kissack, The Wine Doctor : 90-92 - J. C. Chicheportiche, Vert de Vin : 91-92 - Tasted, Andreas Larsson : 92 - Colin Hay, Thedrinksbusiness.com : 90+ - Jeb Dunnuck : 90 - Le Point : 16/20 Bettane+desseauve 91

2 Guide Hachette 2023

