

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc - Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	48,44 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle En conversion Bio depuis 2021
Cœnologie conseil	Derenoncourt Consultants
Millésime 2020	14 %

Production	104 000 bouteilles
Date de mise	15-17 juin 2022
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 68 % Merlot : 30 % Petit Verdot : 2 %
Vendanges	Manuelles, éraillage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire Pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaison : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Notes

J. Suckling : 91-92 - Y. Beck : 93 - L. Perrotti Brown : 90-92
Alexandre Ma : 92-93 - Tim Atkin : 91 - Terre de Vins : 95
Le Figaro : 91-92 - Markus Del Monego MW : 92
Vert de Vin : 92