



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 günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2020	Degré 14 %
----------------	------------

Production	104 000 bouteilles
Date de mise	15-17 juin 2022
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 68 % Merlot : 30 % 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) 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 - Rod Smith p/o Tim Atkin 91
Terre de Vins 95 - Le Figaro 91-92 - Markus Del Monego MW 92
Vert de Vin 92 - J. Anson 91 - J. Dunnuck 91
B. Burtschy, ToutLeVin.com 91-92 - W. Kelley, Wine Advocate 90
A. Galloni, Vinous 90 - Neal Martin, Vinous 90 - Bettane+desseauve 93
2 ★ Guide Hachette 2024 - Decanter 92

