

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 grunziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Cœnologue 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) Cuvaion : 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. Burtshy, 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