

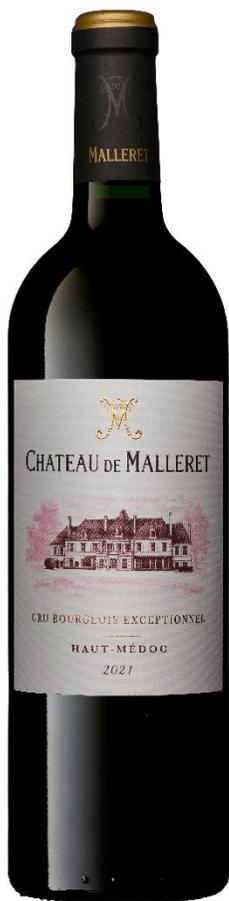
GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



## Le Vignoble

---

Appellation	Haut-Médoc - Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	45,76 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

---

Millésime 2021	Degré 12,5 %
----------------	--------------

---

Production	19 800 bouteilles
Date de récolte	28/09/2021 - 09/10/2021
Date de mise	23/05/2023
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 60 % Merlot : 35 % Petit Verdot : 5 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri, 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

---

Terre de Vins 93 - Anthocyanes, Yohan Castaing 90  
Alexandre Ma 90-92 - Yves Beck 92 - Decanter, Georgie Hindle 90 -  
Inside Bordeaux, Jane Anson 91 - Le Point 15,5-16/20 - Rod Smith,  
timatkin.com 90 - B. Burtschy, Toutlevin.com 92-93  
Antonio Galloni, Vinous 91 - Bettane+desseuve 92