

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	64,30 Ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Cœnologue conseil	Derenoncourt Consultants



Millésime 2022	Degré 13,5 %
----------------	--------------

Production	124 000 bouteilles
Date de récolte	08/09/22 au 11/10/22
Date de mise	5 au 10 avril 2024
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 65 % Merlot : 31 % Petit Verdot : 4 %
Vendanges	Manuelles, éraillage, 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) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Notes

James Suckling 92-93 - Terre de Vins 95 - Yves Beck 92-93
Alexandre Ma 93-95 - J. Leve, The Wine Cellar Insider 90
Jane Anson 93 - Peter Moser, Falstaff 92 - Bettane&Desseauve 90
G. Hindle, Decanter 93 - Colin Hay, The Drinks Business 91-93
Lisa Perrotti-Brown, The Wine Independent 89-91 - B. Burtschy 94-95