

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

PRIMEUR

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	65,15 Ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves giunziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Céologue conseil	Derenoncourt Consultants



Millésime 2023 Degré estimé 13,5 %

Production	Env. 60 000 bouteilles
Date de récolte	11/09/23 au 10/10/23
Date de mise	n.c.
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 60 % Merlot : 34 % Petit Verdot : 6 %
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) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

Notes

Terre de Vins 95 - B. Burtschy, Les Echos 94-95 - Decanter, G. Hindle 91
Antonio Galloni, Vinous 90-92 - Falstaff, Peter Moser 92
Yves Beck 92-94 - James Suckling 91-92 - Alexandre Ma 92-93
Le Figaro, B. Delamotte & E. Lister 91-93 - Tasted, Andreas Larsson 93
Jeff Leve, The Wine Insider 91-93 - Robert Parker, Yohan Castaing 90-92
Chris Kissack, Wine Doctor 90-92 - Jeb Dunnuck 87-89