

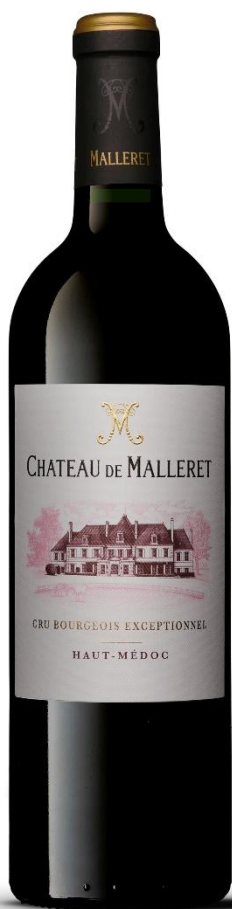
GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

PRIMEUR

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	46,14 Ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Cœnologue conseil	Derenoncourt Consultants



Millésime 2024	Degré 12.5 %
----------------	--------------

Production	60.200 bouteilles
Date de récolte	24/09/24 au 10/10/24
Date de mise	22-24 juillet 2026
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 58 % Merlot : 41 % Petit Verdot : 1 %
Vendanges	Manuelles + mécaniques, 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 semaines
Elevage	12 mois en barrique (20% barriques neuves), collage adapté

Notes

Terre de Vins 94-95 – James Suckling 90-91

Alexandre Ma 92-93 – Yves Beck 90-91 – Drinks Business 90-92