

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



## Le Vignoble

---

Appellation	Haut-Médoc – Cru Bourgeois Exceptionnel
Superficie du millésime	46 ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves Günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle

---

Millésime 2018	Degré 14,5 %
----------------	--------------

---

Production	8.500 bouteilles
Date de mise	19 mars 2020
Assemblage	Merlot : 83,5% Cabernet Sauvignon : 16,5%
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) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

## Notes

---

90-92/100 : Yves Beck - 92/100 Bettane+Dessauve -  
91-92/100 : J. Suckling - 90-92+/100 : Yohan Castaing,  
Anthocyanes - 90/100 : Markus Del Monego -  
89-91/100 : Jeb Dunnuck - 86-88/100 : A. Galloni -  
87-89/100 : Lisa Perrotti Brown





## Le vignoble

---

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – biocontrôle

## Millésime 2017

---

Production	5.100 bouteilles
Date de mise	7 mai 2019
Assemblage	Merlot : 80 % Cabernet Sauvignon : 20 %
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) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

## Notes

---

89-90/100	: J. Suckling
90-92+/100	: Yohan Castaing, Anthocyanes
88/100	: Markus Del Monego
87-88/100	: Jeb Dunnuck
16,5/20	: F. Durand-Bazin, Le Figaro
87-89/100	: A. Galloni



## Le vignoble

---

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – biocontrôle

## Millésime 2016

---

Production	92.100 bouteilles
Date de mise	5 juin 2018
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 52 % Merlot : 46 % 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)
Élevage	Cuvaison : 3 à 4 semaines 12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage adapté

## Notes

---

93/100 : J. Suckling – 91/100 : Neal Martin  
90/100 : Tim Atkin – 88/100 : Decanter  
89/100 : A. Galloni – 90+/100 : J. Perrin  
91/100 : Tasted – 89/100 : Bettane+Desseauve  
16,5/20 : B. Burtschy – 16,5/20 : J. Robinson



## Le vignoble

---

Superficie totale	38 ha
Âge moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

## Millésime 2015

---

Production	99.100 bouteilles
Date de mise	5-6 juillet 2017
Assemblage	Merlot : 53 % Cabernet Sauvignon : 44 % Petit Verdot : 2 % Cabernet Franc : 1 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Macération préfermentaire : 3 à 4 jours à 10-12°C Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo-régulées) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage au blanc d'œuf

## Notes

---

92/100 : Tasted 100% Blind  
91-92/100 : James Suckling – 91/100 : Tim Atkin  
16,5/20 : J. Robinson - 15,5/20 : B. Burtschy (Le Figaro)  
16/20 : René Gabriel – 91/100 Bettane+Desseauve  
90/100 : A. Galloni – 89-91/100 : J. Perrin



## Le vignoble

---

Superficie totale	40,79 ha
Âge moyen de la vigne	29 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée

**Millésime 2014** Degré : 13,5 %

---

Production	60.000 bouteilles
Date de mise	9 juin 2016
Assemblage	Merlot : 64 % Cabernet Sauvignon : 29 % Petit Verdot : 4 % Cabernet Franc : 3 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri
Vinification	Vinification parcellaire Macération préfermentaire : 3 à 4 jours à 10-12°C Température de fermentation : 27-28°C (cuves inox thermo- régulées) Cuvaision : 3 à 4 semaines
Élevage	12 mois en barrique (1/3 barriques neuves), collage au blanc d'œuf

## Notes

---

92/100 : Tim Atkins – 90/100: Antonio Galloni  
89/100 : Bettane+desseuve – 88/100 : Decanter  
90/100 : James Suckling – 16/20 : B. Burtschy, Le Figaro