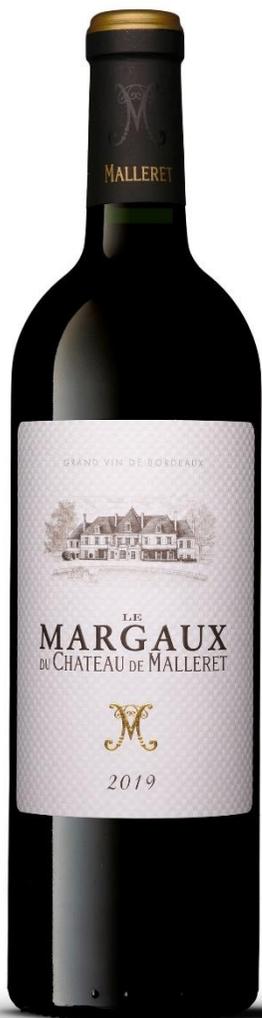




LE
MARGAUX
DU CHATEAU DE MALLERET



Le Vignoble

Appellation	Margaux
Superficie du millésime	3,67 ha
Age moyen de la vigne	20 ans
Terroir	Graves Günziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2019 Degré 14,5 %

Production	8.000 bouteilles
Date de mise	22 avril 2021
Assemblage	Merlot : 80 % Cabernet Sauvignon : 20 %
Vendanges	Manuelles, éraillage, table de tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire Pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaison : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (50% barriques neuves), collage adapté

Notes

J. Suckling : 90-91 - Y. Beck : 90 - J. Anson, Decanter : 90
A. Galloni, Vinous : 88-90 - Rod Smith pour Tim Atkin : 91
Y. Castaing, Anthocyanes : 90-92 - A. Larsson, Tasted : 92
J. C. Chicheportiche, Vert de Vin : 90-91
Guide Hachette 2023 : 2* Coup de Cœur