



L.E  
**MARGAUX**  
DU CHATEAU DE MALLERET



## Le Vignoble

---

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

---

Millésime 2022	Degré n.c.
----------------	------------

---

Production	Env. 10 000 bouteilles
Date de récolte	08/09/2022 - 11/10/2022
Date de mise	n.c.
Assemblage	Merlot : 65 % Cabernet Sauvignon : 35 %
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) Cuvaion : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (50% barriques neuves), collage adapté

## Notes

---

A. Galloni 89-91 - J. Leve, The Wine Cellar Insider 90  
Jeb Dunnuck 89-91