



The vineyard

Appellation	Vin de France
Vintage area	2,25 ha
Age of the vines	15 years old
Soil type Gravel	Günz gravels
Enologist consultant	Derenoncourt Consultants



The 2024 vintage	Alcohol 12,5 %
------------------	----------------

Production	12.000 bottles
Harvest date	09/24/2024
Bottling date	03/11/2024
Grape varieties	55% Cabernet Sauvignon 45% Merlot
Harvesting	Mechanical, de-stemming, sorting table
Vinification	Alcoholic fermentation in tank Fermentation temperature: ≈ 22°C Vatting 2 weeks
Maturing	In tank

Notes

Terre de Vins 92



Château de Malleret 92/100

Red de Malleret 2024 8,80 €

Bouteille transparente, jolie couleur rubis clair. Le château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel en Haut-Médoc, signe ici son premier millésime sur cette cuvée. Un mariage 50% merlot, 50% cabernet sauvignon, issu d'une saignée précoce assemblée avec une touche de rouge classique. Nez précis et pimpant, touche de violette, éclat de burlat, framboise, c'est un vin très avenant et joyeux. La bouche est croquante, bien affûtée, on trouve de la justesse dès l'attaque, du dynamisme, du tonus, un profil zesté, des amers d'orange sanguine en finale. Un vrai bon rouge de soif bien calibré et pensé !

► Poulet tikka massala.



