GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU *de* MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

Le Vignoble

Appellation	Bordeaux rosé
Superficie du millésime	5,48 ha
Age moyen de la vigne	15 ans
Terroir	Graves günziennes
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2025 — Degré 12.5 %

Production	8.500 bouteilles
Date de récolte	septembre 2025
Date de mise	4 mars 2026
Assemblage	41% Cabernet Sauvignon 40% Merlot 19% Petit Verdot
Vendanges	Manuelles, pressurage direct grappe entière en pressoir pneumatique
Vinification	Débourbage à froid Fermentation alcoolique en cuve Température de fermentation : < 18°C Pas de malolactique
Elevage	En cuve

Notes

Bettane&Desseauve 90

Château de Malleret – 470, chemin de Malleret – 33290 Le Pian-Médoc – T. +33 (0)5 56 35 05 36 – contact@chateau-malleret.fr – www.chateau-malleret.fr