



Le Vignoble

Appellation	Haut-Médoc
Superficie du millésime	64,30 Ha
Age moyen de la vigne	25 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée – Biocontrôle
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2022	Degré 13,5 %
----------------	--------------

Production	123 400 bouteilles
Date de récolte	08/09/22 au 11/10/22
Date de mise	11 au 17 avril 2024
Assemblage	Cabernet Sauvignon : 31 % Merlot : 65 % - Petit Verdot : 4 %
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) Cuvaion : 3 à 4 semaines
Elevage	Une partie élevée en barrique, collage adapté



Revue des Vins de France 89

Cadet du Château de Malleret, il s'exprime par le fruit. Sans s'imposer, ses arômes accompagnent avec grâce la dégustation, au nez, en bouche et sur une superbe finale. Sa structure tannique, ronde et longue rappelle la noblesse et l'élégance de ses origines.