

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



Le Vignoble

Appellation	Bordeaux Blanc
Superficie du millésime	2,33 ha
Age moyen de la vigne	7 ans
Terroir	Graves gūnziennes
Conduite du vignoble	Lutte raisonnée - Biocontrôle
Cœnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2023	Degré 13 %
----------------	------------

Production	8 800 bouteilles
Date de récolte	30/08/2023
Date de mise	4 avril 2024
Assemblage	Sauvignon : 100 %
Vendanges	Manuelles, pressurage direct grappe entière en pressoir pneumatique
Vinification	Débourbage à froid Départ de fermentation alcoolique en cuve, puis entonnage à densité -30 Température de fermentation : < 18°C (barriques) Pas de malolactique
Elevage	5 mois en barrique (30 à 40% barriques neuves), élevage sur lies avec bâtonnage, collage adapté en fonction de la dégustation



Notes

Andreas Larsson 93 - James Suckling 92 - Alexandre Ma 92-93
Jeb Dunnuck 89-91 - Jane Anson 90 - Vert de Vin 93
Lisa Perrotti Brown, The Wine Independent 88-90 - Yves Beck 90
Bettane&Desseuve 91 - Revue des Vins de France 90