LE MARGAUX DU CHATEAU DE MALLERET




## Le Vignoble

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

## Millésime 2020 — Degré 14 %

| | |
|---|---|
| Production | 10 300 bouteilles |
| Date de mise | 17/06/2022 |
| Assemblage | Merlot : 65 %<br>Cabernet Sauvignon : 35 % |
| Vendanges | Manuelles, éraflage,<br>table de tri par densimétrie |
| Vinification | Remplissage par gravité<br>Vinification parcellaire<br>Pigeage<br>Température de fermentation :<br>27-28°C (cuves béton et bois<br>thermo-régulées)<br>Cuvaison : 3 à 4 semaines |
| Elevage | 12 mois en barrique<br>(50% barriques neuves),<br>collage adapté |

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

## Notes

Bettane&Dessauve 93 - Tim Atkin : 91 – Andreas Larsson 92

2* Guide Hachette 2024 – Revue des Vins de France 93

Le Margaux de Malleret 2020, est le fruit d'une année solaire et précoce. Ce millésime se caractérise par une concentration exceptionnelle et une richesse aromatique qui magnifient l'onctuosité naturelle du Merlot sur le terroir de Margaux.

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