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 2022 — Degré 14 %

Production	10 600 bouteilles
Date de récolte	08/09/2022 – 11/10/2022
Date de mise	5 avril 2024
Assemblage	Merlot : 65 % Cabernet Sauvignon : 35 %
Vendanges	Manuelles, éraflage, table de tri, tri par densimétrie
Vinification	Remplissage par gravité Vinification parcellaire Pigeage Température de fermentation : 27-28°C (cuves béton et bois thermo-régulées) Cuvaison : 3 à 4 semaines
Elevage	12 mois en barrique (50% barriques neuves), collage adapté

Notes

A. Galloni 89-91 – J. Leve, The Wine Cellar Insider 90

Jeb Dunnuck 89-91

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