GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU *de* MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC



The vineyard

Appellation	Vin de France
Vintage area	2,25 ha
Age of the vines	15 years old
Soil type Gravel	Günz gravels
Œnologist consultant	Derenoncourt Consultants

The 2024 vintage — Alcohol 12,5 %

Production	12.000 bottles
Harvest date	09/24/2024
Bottling date	03/11/2024
Grape varieties	55% Cabernet Sauvignon
	45% Merlot
Harvesting	Mechanical, de-stemming, sorting table
Vinification	Alcoholic fermentation in tank
	Fermentation temperature: ≈ 22°C
	Vatting 2 weeks
Maturing	In tank

Notes

Revue des Vins de France 90

Terre de Vins 92

Château de Malleret **92/100**

Red de Malleret 2024 8,80 €

Bouteille transparente, jolie couleur rubis clair. Le château de Malleret, Cru Bourgeois Exceptionnel en Haut-Médoc, signe ici son premier millésime sur cette cuvée. Un mariage 50% merlot, 50% cabernet sauvignon, issu d'une saignée précoce assemblée avec une touche de rouge classique. Nez précis et pimpant, touche de violette, éclat de burlat, framboise, c'est un vin très avenant et joyeux. La bouche est croquante, bien affûtée, on trouve de la jutosité dès l'attaque, du dynamisme, du tonus, un profil zesté, des amers d'orange sanguine en finale. Un vrai bon rouge de soif bien calibré et pensé !

▸ **Poulet tikka massala.**

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