GRAND VIN DE BORDEAUX

CHATEAU de MALLERET

CRU BOURGEOIS EXCEPTIONNEL

HAUT-MÉDOC

Le Vignoble

Appellation	Vin de France
Superficie du millésime	2.25 ha
Age moyen de la vigne	15 ans
Terroir	Graves günziennes
Œnologue conseil	Derenoncourt Consultants

Millésime 2024 — Degré 12,5 %

Production	12.000 bouteilles
Date de récolte	24 septembre 2024
Date de mise	11 mars 2025
Assemblage	55% Cabernet Sauvignon
	45% Merlot
Vendanges	Mécaniques, éraflage, table de tri
Vinification	Fermentation alcoolique en cuve
	Température de fermentation : ≈ 22°C
	Cuvaison 2 semaines
Elevage	En cuve

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