



CHÂTEAU DE MALLERET

HAUT-MÉDOC

Commentaire Primeurs

Cette cuvée est le fruit de la troisième et dernière année en conversion bio avant la certification définitive de la propriété. Sa robe intense aux reflets rubis est une belle promesse au premier coup d'œil. D'une extrême finesse, il s'offre presque prêt à boire. L'équilibre parfait entre une bouche de soie, généreuse et texturée, des notes de prunes et de petits fruits noirs, le tout enrichi par de légères notes d'élevage. Il nous surprend d'une belle envolée avec sa finale fraîche et minérale.

Terre de Vins