



CHÂTEAU DE MALLERET

LOKALITA: Francie, Bordeaux, Haut-Médoc

ROZLOHA VINIC: 54 ha (100 % červená)

ROČNÍ PRODUKCE: 140.000 lahví

VÝNOSNOST: 45 hl/ha

PODLOŽÍ: Štěrk, štěrkopísky

ODRŮDY: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

TOP VÍNO: Château de Malleret

TECHNOLOG: Bruno Von der Heyden

KONTAKT: 470 Chemin Malleret, 33290 Le Pian-Médoc

WEB: www.chateau-malleret.fr

Chateau de Malleret založil v roce 1597 Pierre de Malleret a v 19. století jej vlastnil Phillipe Frederic Clossman, významný a velice respektovaný obchodník s vínem. Zámek leží v Pian-Médoc asi 15 km do Bordeaux a patří k němu rozsáhlé zahrady s rybníky, více než stoletými stromy a zachovalými budovami.

Dnes zde pěstuje a vyrábí autentická Cru Bourgeois vína Bruno Von der Heyden, muž s vášní pro víno a kosmopolitním přehledem, v jehož žilách koluje krev holandských, irských, skotských i severoamerických předků. „Musíte být trochu umělec a vědět, jak poskládat dary, které nám příroda v podobě různorodosti terroir nabízí“, říká. „K vínu je potřeba přistupovat lidsky a ne jako k produktu. Musíte být trpěliví, rozhodní a zároveň laskaví. Pak získáte charakter. A originalitu.“ K tomu není moc co dodat. Stačí si nalít víno do skleničky a přivonět.

Červená vína

Château de Malleret

Odrůda: 54 % Cabernet Sauvignon, 42 % Merlot, 4 % Petit Verdot

Vinice: Stáří keřů 35 let; štěrky, štěrkopísky

Vinifikace: Mechanická sklizeň jednotlivých vinic, sortování, studená maceraci při 10 až 12°C, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě 27 až 28 °C probíhá v nerezových tancích, zrání v barikových sudech (30 % nových) po dobu 12 měsíců.

Le Margaux du Château de Malleret

Odrůda: 91 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon, 4 % Petit Verdot

Vinice: 3,7 ha; průměrné stáří keřů 20 let; štěrky

Vinifikace: Mechanická sklizeň, sortování, studená maceraci při 10 až 12°C, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě 27 až 28 °C probíhá v nerezových tancích, zrání v barikových sudech (50 % nových) po dobu 12 měsíců.

Le Baron de Malleret

Odrůda: Cabernet Sauvignon, Merlot a Cabernet Franc

Vinice: Stáří keřů 35 let; štěrky, štěrkopísky

Vinifikace: Mechanická sklizeň jednotlivých vinic, sortování, studená maceraci při 10 až 12°C, alkoholická fermentace při kontrolované teplotě 27 až 28 °C probíhá v nerezových tancích, zrání v barikových sudech po dobu 6 měsíců.