

Château PEY MALLET

Haut-Médoc

Plus de 30 ans d'existence...

Château Pey Mallet est une exploitation familiale de 2 hectares, située entre Margaux et Moulis, sur la commune d'Avensan.



Le vignoble est planté sur un terroir de graves profondes Pyrénéenne, composés de galets, sols maigres et drainants, garantissant une maturité constante et régulière de nos vins.

L'encépagement est composé de Cabernet Sauvignon, de Merlot et de Petit Verdot, donnant un vin généreux, équilibré et de bonne garde.

Nous sommes engagés résolument sur la voie de la qualité et de la tradition des façons culturales: travail des sols mécaniques, labours, amendements organiques, et désherbage par griffage.



Après une première sélection faite sur le pied, la date des vendanges est choisie en fonction de la maturité des baies sur dégustation.

Nos vendanges sont faites à la main, favorisant un enchaînement de tris sélectifs des baies avant leur encuvage.



Vinification traditionnelle, avec extraction et macération en cuve inox, sous contrôle de températures.

Viellissement séparé des cépages en barriques de chêne français pendant une période de 18 mois dans un chai régulé et ventilé.

À l'issue du vieillissement, le vin est assemblé, collé naturellement et mis en bouteille à la propriété.



Fiche Technique:

Oenologue consultant: Sandra DUBOSCQ

Appellation: -A.O.C Haut Médoc

Surface: 2,1 Ha

Terroir: Graves profondes Pyrénéenne

Densité: 8500 pieds/ha

Taille: En Guyot double

Production: 10 000 Bouteilles

Encépagement: Merlot (43%)

Cabernet Sauvignon (52%)

Petit Verdot (5%)

Vinification: Cuve inox, maîtrise des Températures

Elevage: 18 mois en barriques de Chêne français

Age du vignoble: 35 ans

Nos Vins

Millésime 2015

Couleur: Joli robe grenat.

Le Nez: Fruits Rouge: Cassis, framboises, et fruits des bois.

En bouche: Franc, puissant mais à la fois marqué par sa rondeur, grâce à son élevage de 18 mois en barrique de chêne. Bonne persistance en fin de bouche.

La finesse de ce vin est son meilleur trait de caractère.

Millésime 2014

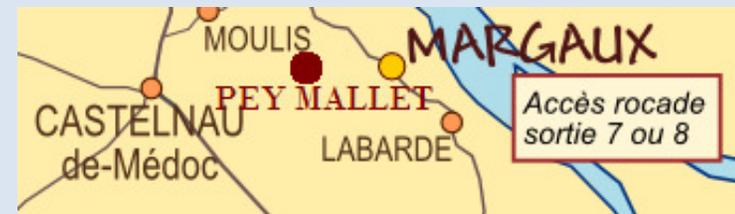
Couleur: Intense avec des reflets pourpre

Le Nez: fruits noirs agrémentés de touches épicées.

En bouche: Les raisons murs sont présents, belle harmonie des fruits et des épices. Tanins ronds et jolie structure.



Nous sommes ouverts toute l'année pour des visites de chais et dégustations (rendez-vous conseillés). Pour les groupes, veuillez nous consulter au préalable.



1, Chemin de Gassiot

33480 AVENSAN

Tél:+33 556 58 21 91

Propriétaire: Michelle ALBOUY

Email: m.albouy@pey-mallet.com

Site: www.pey-mallet.fr