

CHATEAU MAUCAILLOU 2017



Appellation : Moulis en Médoc

Terroir : 80% Graves de Guntz, 20% Argilo-calcaire

Superficie : 74 Hectares

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare

Rendement : 33 Hl/Ha composés de ; 32 Hl/Ha pour les Merlot, 33 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 39 Hl/Ha pour les Petit verdot

Encépagement : 52 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 7 % Petit Verdot

Age de la vigne : supérieur à 30 ans

Récolte : 20% manuelle, 80% mécanique avec tri manuel au chai.

Les nuits des 27 et 28 Avril ont été marquées par de fortes gelées. Nous n'avons malheureusement pas été épargné. Par la suite, les parcelles préservées ont été plus précoces que d'habitude à la faveur d'un mois de Juin chaud et ensoleillé. Les mois de Juillet et Août tempérés ont préservé de bonnes acidités, sans excès de concentration en sucres. Les vendanges, plus précoces qu'à l'accoutumée, nous ont permis, après de sévères tris, de sélectionner des raisins aptes à produire un vin tout en équilibre.

Les vendanges des Merlots ont débuté le 18 Septembre pour se terminer le 3 Octobre. Les Petit Verdot ont été vendangés le 28 Septembre.

La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulée du 29 Septembre au 5 Octobre.

Vinification : cuvier inox thermorégulé. Vinification par cépage et qualité de vendanges. Vinification traditionnelle avec une macération préfermentaire à 22°, puis pendant la fermentation alcoolique, des remontages quotidiens fractionnés du volume de la cuve. Température de fermentation contrôlée entre 26 et 28 degrés. Décuvage après dégustation en moyenne 4 semaines après le début de la fermentation alcoolique. Entonnage au mois de Janvier

Elevage : en barriques, 40 % neuves, 40% 1 vin, 20 % 2 vins

Production : 70% 1er vin et 30% 2ème vin

Assemblage Echantillon Primeur : 55 % de Cabernet Sauvignon sur Graves, 40 % de Merlot dont 30 % sur Argiles et 10 % sur Graves, et 5 % de Petit Verdot.

Propriétaire : SAS Château Maucaillou - Famille DOURTHE