

CHATEAU MAUCAILLOU 2020



Appellation : Moulis en Médoc

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

Superficie : 66 Hectares

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare

Rendement : 21 Hl/Ha composés de 25 Hl/Ha pour les Merlot, 17 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 20 Hl/Ha pour les Petit verdot

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

Age de la vigne : supérieur à 30 ans

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

Les vendanges des Merlot ont débuté le 21 Septembre pour se terminer le 30 Septembre.

Les Petit Verdote ont été vendangés les 1 et 2 Octobre.

La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulé du 25 Septembre au 7 Octobre.

Millésime extrêmement fruité et complexe, soutenu par une belle concentration et beaucoup de sucrosité. Sa texture est onctueuse et sa structure équilibrée.

Les rendements particulièrement faibles et l'excellent état sanitaire des baies ont permis d'atteindre une maturité optimale de chaque parcelles.

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 : 52 % de Cabernet Sauvignon sur Graves, 43 % de Merlot sur Argiles et 5% de Petit Verdote.

Propriétaire : SAS Château Maucaillou - Famille DOURTHE