



## CHATEAU MAUCAILLOU MOULIS en MEDOC

**PROPRIETAIRES :** 3rd Château Maucaillou – Famille DOURTHE

**GERANT :** Pascal DOURTHE

**SOL :** 80% Graves de Gagne, 20% Argile-calcaire

**SURFACE :** 74 hectares

**ENCEPAGEMENT :** 52% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 7% Pinot Noir

**DENSITE DE PLANTATION :** 7000 pieds / ha

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE :** supérieur à 30 ans

**VENDANGE :** 60% manuelle, vin au chai - 40% mécaniques, vin au chai

**VINIFICATION :** cuvier avec thermostat. Vinification par séchage et qualité de vendange. Ventilation traditionnelle avec une aération préférentielle à 22°, puis pendant la fermentation alcoolique. Des remouages quotidiens fractionnés du volume de la cuve. Température de fermentation contrôlée entre 26 et 28 degrés. Dégorgage après dégustation en moyenne 3 semaines après le début de la fermentation alcoolique. Entourage au mois de Janvier.

**ELEVAGE :** 50% à 75% des barriques sont renouvelées chaque année. Elevage des lies en barrique pendant 18 mois minimum.

**COLLAGE :** 1/2 albumine d'œuf.

**MISE EN BOUTEILLE :** la totalité de la récolte est mise en bouteille au Château

**PRODUCTION ANNUELLE :** de l'ordre de 300 000 bouteilles pour le 1er vin.

**DISTRIBUTION :** par le réseau de place de Bordeaux.

**OWNERS :** 3rd Château Maucaillou – Famille DOURTHE

**SOIL :** 80% Graves gravel, 20% Clay limestone

**AREA OF WINES :** 183 Acres

**GRAPE VARIETIES :** 52% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 7% Pinot Noir

**PLANTATION DENSITY :** 7000 vines/ha

**AVERAGE AGE OF VINES :** Older than 30 years

**HARVEST :** 60% handpicked with sorting in the cellar, 40% harvested mechanically with sorting in the cellar

**VINIFICATION :** Fully temperature controlled stainless steel vats. Traditional fermentation with a pre-fermentation maceration at 22°, slow daily regular pumping, use of the vat during alcohol fermentation. Fermentation temperature controlled between 26 and 28 degrees C. Dégorging takes place on average 3 weeks after the beginning of alcoholic fermentation. Casking in January.

**BARREL AGEING :** 50% to 75% of the barrels are changed every year. Aging of the lies in barrels during a minimum of 18 months

**FILTRATION :** Done with egg white.

**BOTTLING :** The complete harvest is bottled at the chateau.

**ANNUAL PRODUCTION :** Approximately 300 000 bottles for the first wine.

**DISTRIBUTION :** By wine merchants of the Bordeaux market.



DOMAINES du MAUCAILLOU

CHATEAU MAUCAILLOU - F-33480 - MOULIS EN MEDOC

Tel : +33(0)5 56 96 81 23 - Fax : +33(0)5 56 96 81 68

chateau@maucaillou.com - www.maucaillou.com