

CHATEAU MAUCAILLOU

2012



<u>Appellation :</u>	Moulis en Médoc
<u>Terroir :</u>	80% Graves de Guntz, 20% Argilo-calcaire
<u>Superficie :</u>	74 Hectares
<u>Densité de plantation :</u>	7000 pieds/hectare
<u>Rendement :</u>	43 Hl/Ha pour le millésime 2012 (46 Hl/Ha pour les Merlot, 36 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 50 Hl/Ha pour les Petit verdot)
<u>Encépagement :</u>	52 % Cabernet Sauvignon, 41 % Merlot, 7 % Petit Verdot
<u>Age de la vigne :</u>	supérieur à 30 ans
<u>Récolte :</u>	20% manuelle, 80% mécanique avec tri manuel au chai
Le millésime 2012 a été moins précoce que le millésime 2011, avec un décalage de trois semaines, revenant à des dates de vendanges plus traditionnelles pour le bordelais. Les conditions climatiques du mois de Septembre ont permis d'attendre une maturité parfaite.	
Les vendanges des Merlots ont débuté le 8 Octobre et se sont terminées le 16 Octobre 2012.	
Les Petit Verdot ont été vendangés les 1er et 18 Octobre 2012.	
La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulée du 17 au 21 Octobre 2012.	
<u>Vinification :</u>	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
<u>Elevage :</u>	14 mois en barriques (40 % neuves, 40% 1 vin, 20 % 2 vins)
<u>Production :</u>	70% 1er vin et 30% 2ème vin
<u>Propriétaire :</u>	Sarl Château Maucaillou - Famille DOURTHE
<u>Adresse :</u>	Château Maucaillou 33480 MOULIS en MEDOC
<u>Téléphone :</u>	+33 (0)5 56 58 01 23
<u>Fax :</u>	+33 (0)5 56 58 00 88
<u>Email :</u>	chateau@maucaillou.com
<u>Site Internet :</u>	www.maucaillou.com