



# Château Maucaillou 2013

## *Moulis en Médoc*

La famille Petit-Laroche, négociant en vins, s'établit au XIXe siècle au lieu-dit Maucaillou. En 1875, J. Petit-Laroche se marie et offre à sa femme en cadeau de mariage la construction d'une belle demeure bourgeoise : le Château actuel. C'est un étrange et audacieux mélange architectural qui semble marier plusieurs styles, à l'image du vin du Médoc qui est issu de l'assemblage de plusieurs cépages. Ainsi est né Maucaillou, un château viticole bourré de talents, puisque ses vins ne cessent depuis 1889 d'être régulièrement à l'honneur, dans le monde entier, lors de concours et de « dégustations à l'aveugle » entre professionnels. La famille Durthe rachète le Château en 1929 et ne cesse depuis d'appliquer la maxime de Philippe Durthe.

## Pourquoi acheter ce vin ?

- Arômes de framboise, cassis, myrtille et cerise, avec des notes d'épices douces
- Tanins biens fondus.
- Assemblage de 3 cépages : 60% de cabernet sauvignon, 35% de merlot et le reste en petit verdot
- Note moyenne : 15/20.
- Bon rapport qualité – prix.

## Fiche Technique

**Âge du vignoble:** 30 ans

**Température :** 14° à 16°C

**Sols:** graves

**Accord mets/vins:** charcuterie, gratin, fromage

**Rendement :** 49 hl/ha

**Variété de vignes:** 41 % Merlot, 52 % Cabernet Sauvignon, 7 % Petit Verdot

**Conseil de conservation :** après 2017 et avant 2022

**Couleur :** Rouge