CHATEAU MAUCAILLOU
2014

Appellation : Moulis en Médoc
Terroir : 80% Graves de Guntz, 20% Argilo-calcaire
Superficie : 74 Hectares
Densité de plantation : 7000 pieds/hectare
Rendement : 49 Hl/Ha pour le millésime 2014 (55 Hl/Ha pour les Merlot, 43 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 49 Hl/Ha pour les Petit verdot)
Encépagement : 41 % Merlot, 52 % Cabernet Sauvignon, 7 % Petit Verdot
Age de la vigne : supérieur à 30 ans
Récolte : 20% manuelle, 80% mécanique avec tri manuel au chai
Le millésime 2014 a été marqué par les conditions climatiques exceptionnelles des mois de septembre et octobre, permettant d'obtenir un vin riche en couleur, fruité, concentration et fraicheur, notamment pour les cabernets sauvignons.
Les vendanges des Merlots ont débuté le 30 Septembre et se sont terminées le 11 Octobre 2014.
Les Petit Verdot ont été vendangés les 14 et 15 Octobre 2014.
La récolte des Cabernet Sauvignon s'est faite entre le 13 et le 20 Octobre 2014.
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) pendant 14 mois.
Production : 70% 1er vin et 30% 2ème vin

Propriétaire : sas Château Maucaillou - Famille DOURTHE
Adresse : Château Maucaillou 33480 MOULIS en MEDOC
Téléphone : 05 56 58 01 23
Fax : 05 56 58 00 88
Email : chateau@maucaillou.com
Site Internet : www .maucaillou.com