

CHATEAU MAUCAILLOU 2016



Appellation : Moulis en Médoc

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

Superficie : 74 Hectares

Densité de plantation : 7000 pieds/hectare

Rendement : 55 Hl/Ha composés de; 57 Hl/Ha pour les Merlot, 53 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 56 Hl/Ha pour les Petit verdot

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

Age de la vigne : supérieur à 30 ans

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

A la faveur d'un hiver humide favorisant la reconstitution des réserves hydriques, le printemps clément qui s'en suivi, a permis de réunir toutes les conditions favorables pour une belle floraison. Un été particulièrement chaud compensé par quelques précipitations salvatrices début Septembre, nous a permis d'attendre sereinement la pleine maturité de nos raisins.

Les vendanges des Merlots ont débuté le 7 Octobre pour se terminer le 18 Octobre.

Les Petit Verdot ont été vendangés les 21 et 22 Octobre 2016.

La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulée du 17 au 27 Octobre 2016.

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 : 60 % de Cabernet Sauvignon sur Graves, 37 % de Merlot dont 20 % sur Argiles et 17 % sur Graves, et 3 % de Petit Verdot.

Propriétaire : SAS Château Maucaillou - Famille DOURTHE