

DEPUIS 1875

150^{Ans}
1875
2025



CHÂTEAU MAUCAILLOU

MOULIS

CHÂTEAU MAUCAILLOU 2025

AOC Moulis-en-Médoc

Propriétaire : famille Fourthe depuis 1929

Superficie : 70 hectares avec 8 000 pieds/hectare

Vendanges : du 8 au 22 Septembre

Données techniques : 13 %/vol

Assemblage :

- 64 % de Cabernet Sauvignon sur graves
- 27 % de Merlot sur argiles
- 9 % de Petit Verdot sur sables graveleux

Vinification : Fermentation du raisin dans des cuves inox thermorégulées.

Élevage : 30 % barriques neuves & 70% 1-2 vins pendant 14 mois

Climatologie : 2025 a connu un hiver doux, accélérant le débourrement et la floraison. La sécheresse a étiré la véraison, mais des amplitudes thermiques jour/nuit salvatrices ont préservé l'équilibre des raisins, permettant des vendanges historiques début septembre, avec des petites baies à la concentration aromatique exceptionnelle.

Notes de dégustation : Ce millésime anniversaire séduit par une robe violacée profonde, un bouquet généreux de cassis, mûre et cerise noire, relevé d'épices et de notes grillées. En bouche, l'attaque est ample, la texture veloutée et soutenue par une belle trame tannique à la fraîcheur vibrante. La finale, longue et persistante, s'achève sur des fruits noirs croquants et une pointe toastée. Ce millésime incarne l'alliance entre la puissance et le raffinement, magnifié par un élevage d'une grande finesse, promettant une garde exceptionnelle digne de l'héritage de la propriété.



DEPUIS 1875

150^{Ans}
1875
2025



CHÂTEAU MAUCAILLOU

MOULIS

CHÂTEAU MAUCAILLOU 2025

AOC Moulis-en-Médoc

Owner : Dourthe family since 1929

Area: 70 hectares with 8 000 vines/hectare

Harvest : 8 - 22 September

Technical data : 13 % ABV

Blend :

- 64 % Cabernet Sauvignon on gravel
- 27 % Merlot on clay limestone
- 9 % Petit Verdot on gravelly sand

Vinification : Fermentation of the grapes in temperature-controlled stainless steel vats.

Ageing : 30% new barrels for 14 months

Climate : 2025 saw a mild winter, accelerating budbreak and flowering. Drought prolonged veraison, but beneficial day/night temperature variations preserved the balance of the grapes, allowing for a historic harvest in early September, with small berries of exceptional aromatic concentration.

Tasting notes : This anniversary vintage captivates with a deep purple colour and a generous bouquet of blackcurrant, blackberry and black cherry, enhanced by spices and toasted notes. On the palate, the attack is full-bodied, the texture velvety and supported by a beautiful tannic structure with vibrant freshness. The long, lingering finish concludes with crisp black fruits and a hint of toast. This vintage embodies the union of power and refinement, enhanced by ageing of great finesse, promising exceptional ageing potential worthy of the estate's heritage.

