



## CHÂTEAU MAUCAILLOU MOÛLIS en MEDOC

**PROPRIETAIRES :** soit Château Maucaillou – Famille DOURTHE

**GERANT :** Pascal DOURTHE

**SOL :** 80% Graves de Gasse, 20% Argilo-calcaire

**SURFACE :** 74 hectares

**ENCEPAGEMENT :** 52% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 7% Petit Verdot

**DENSITE DE PLANTATION :** 7000 pieds / ha

**AGE MOYEN DU VIGNOBLE :** supérieur à 30 ans

**VENDANGE :** 60% manuelles, tri au chai - 40% mécaniques, tri au chai.

**VINIFICATION :** cuvier inox thermostaté. 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 3 semaines après le début de la fermentation alcoolique. Entonnage au mois de Janvier.

**ELEVAGE :** 50% à 75% des barriques sont renouvelées chaque année. Elevage des lots en barriques pendant 18 mois au minimum.

**COLLAGE :** à l'albumeine d'œuf.

**MISE EN BOUTEILLE :** la totalité de la récolte est mise en bouteille au Château

**PRODUCTION ANNUELLE :** de l'ordre de 300 000 bouteilles pour le 1er vin.

**DISTRIBUTION :** par le négoce de place de Bordeaux

**OWNERS :** soit Château Maucaillou – Famille DOURTHE

**SOIL :** 80% Graves gressif, 20% argilo-limoneux

**AREA OF WINES :** 183 Acres

**GRAPE VARIETIES :** 52% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot, 7% Petit Verdot

**PLANTATION DENSITY :** 7000 vines /ha.

**AVERAGE AGE OF VINES :** Older than 30 years.

**HARVEST :** 60% handpicked with sorting in the cellar, 40% harvested mechanically with sorting in the cellar

**VINIFICATION :** Fully temperature-controlled stainless steel vats. Vinification done according to grape variety and quality of the harvest. Traditional vinification with a pre-fermentation maceration at 22°, then daily regular pumping over of the vat during alcoholic fermentation. Fermentation temperature controlled between 26 and 28 degrees C. Decuvage takes place on average 3 weeks after the beginning of alcoholic fermentation. Cuvage in January.

**BARREL AGEING :** 50% to 75% of the barrels are changed every year. Aging of the lots in barrels during a minimum of 18 months.

**FILTRATION :** Done with egg white.

**BOTTLING :** The complete harvest is bottled at the chateau.

**ANNUAL PRODUCTION :** Approximately 300 000 bottles for the first wine.

**DISTRIBUTION :** By wine merchants of the Bordeaux market.



DOMAINES MAUCAILLOU

CHATEAU MAUCAILLOU - 8-35400 - MOULIS EN MEDOC

Tel. +33(0)5 56 58 01 23 - Fax. +33(0)5 56 58 00 88

chateau@maucaillon.com - www.maucaillon.com