

# CHATEAU MAUCAILLOU 2018



**Appellation** : Moulis en Médoc

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

**Superficie** : 66 Hectares

**Densité de plantation** : 7000 pieds/hectare

**Rendement** : 36 HI/Ha composés de ; 45 HI/Ha pour les Merlot, 32 HI/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 20 HI/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.

Les vendanges des Merlot ont débuté le 24 Septembre pour se terminer le 10 Octobre. Les Petit Verdot ont été vendangés le 1<sup>er</sup> et 2 Octobre.

La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulé du 28 Septembre au 12 Octobre.

Millésime extrêmement fruité et complexe. Sa texture est onctueuse et sa structure équilibrée. Il est le fruit de vendanges longues et étalées où la maturité optimale de chaque parcelle a été atteinte. Seul bémol, les rendements sont faibles liés à des baies de taille modeste ainsi qu'à une forte évaporation pendant les vendanges.

**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<sup>er</sup> vin, 20 % 2<sup>ème</sup> vins

**Production** : 70% 1<sup>er</sup> vin et 30% 2<sup>ème</sup> vin

**Assemblage Echantillon Primeur** : 50 % de Cabernet Sauvignon sur Graves, 50 % de Merlot % sur Graves.

**Propriétaire** : SAS Château Maucaillou - Famille DOURTHE