FICHE TECHNIQUE

Le Bordeaux de Maucaillou

Commune	A.OC	Couleur	Millésime
Baurech 33	Bordeaux Supérieur	Rouge	2009

Cet excellent vin provient de la belle propriété que le Château Maucaillou a acquise en 2003 en bordure de Garonne, rive droitre à Baurech

Cépages

Merlot	43 %
Cabernet Sauvignon	45 %
Cabernet Franc	12 %

Terroir

Terres argileuses sur sous-sol graveleux	100 %

- Superficie du vignoble : **55 hectares**
- Age du vignoble : **35 ans**
- Vendanges : **Mécaniques**

Terroir Vignoble

Le terroir est constitué en surface par des terres d'alluvions anciennes argileuses, qui sont particulièrement propices pour la qualité des vins qu'on y récolte. Le sous-sol est composé de belles graves blanches.

Le vignoble s'étend sur 55 hectares, pratiquement d'un seul tenant.

Vinification

La vendange est entièrement mécanique. Le raisin est apporté au vendangeoir dans des bennes de faible capacité, puis déversé dans un conquet à bandes pour éviter d'abîmer les grains. Ils sont alors triés manuellement mécaniquement à deux reprises pour n'envoyer dans les cuves de fermentation que des graines saines et entières. La cuverie est entièrement en acier inoxydable.
Les cuves sont toutes thermorégulées.

La vinification est conduite par Pascal et Magali DOURTHE, selon leur propre méthode, qui consiste à vinifier les premiers jours à basse température de façon à extraire la quintessence des arômes de fruits ; puis laisser monter la température en fin de fermentation pour favoriser l'extraction des tannins fins uniquement et de la couleur.

Elevage

Selon la plus noble tradition bordelaise, les vins vieillissent pendant quatorze mois dans des barriques de chêne merrain . Selon les millésimes, et le potentiel du vin à supporter de la barrique neuve, 35 % des barriques sont remplacées par des neuves chaque année.
La mise en bouteille est entièrement effectuée au Château.

Contacts :

Siège Social :

Les Notables de Maucaillou

33480 Moulis-en-Médoc

el : +33 (0)5.56.58.02.58

Fax : +33 (0)5.56.58.00.88

Chais :

33800 BAURECH