

# CHATEAU MAUCAILLOU 2021



**Appellation** : Moulis en Médoc

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

**Superficie** : 72 Hectares

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

**Rendement** : 33,5 Hl/Ha composés de 36 Hl/Ha pour les Merlot, 37 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 32 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 embarqué puis tri manuel au chai. Les vendanges des Merlot ont débuté le 28 Septembre pour se terminer le 6 Octobre. Les Petit Verdot ont été vendangés les 7 et 8 Octobre. La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulé du 7 au 15 Octobre.

**Vinification** : Vinification par cépage et qualité de vendanges. Vinification traditionnelle puis pendant la fermentation alcoolique, des remontages quotidiens fractionnés du volume de la cuve. 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** : 70 % de Cabernet Sauvignon sur Graves, 30 % de Merlot sur Argiles.

**Particularités du millésime** : Gel de printemps sur plusieurs jours consécutifs, épisode de pluies pendant l'été d'où une forte poussée de mildiou. Mais, par magie (!), le soleil de la fin Août jusqu'au mois d'Octobre nous a permis de vendanger de beaux raisins dans un état sanitaire parfait.

Les vins auront un taux d'alcool plus faible que d'habitude ce qui favorisera une belle fraîcheur. Les merlots seront plus doux qu'à l'ordinaire et les cabernets sauvignons plus compacts.

**Nos nouveaux Chef de Culture et Œnologue ont fait des merveilles et ont contribué à insuffler de nouvelles pratiques vertueuses qui seront perceptibles dans nos productions.**

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