

CHÂTEAU MAUCAILLOU 2006

AOC MOULIS-EN-MÉDOC



Propriétaire : famille Dourthe depuis 1929

Superficie : 72 hectares avec 8 000 pieds/hectare

Données techniques : 13 %/vol

Assemblage :

- 52 % de Cabernet Sauvignon sur graves
- 41 % de Merlot sur argiles
- 7 % de Petit Verdot sur sables graveleux

Vinification : Fermentation du raisin dans des cuves inox thermorégulées. Écoupages après dégustation 3 semaines suivant le début de la FA. Entonnage au mois de Janvier.

Élevage : 40 % barriques neuves & 60% 1-2 vins pendant 16 mois

Climatologie : Le début d'année, marqué par des températures fraîches, a légèrement retardé le débourrement. Un printemps sec a ensuite offert des conditions idéales pour une floraison réussie. Juillet, avec ses fortes chaleurs, a interrompu la croissance végétative et accéléré la véraison. Août, plus frais et humide, a prolongé cette phase. Enfin, les conditions favorables en début et fin de septembre ont permis une maturation optimale des raisins.



CHÂTEAU MAUCAILLOU 2006

AOC MOULIS-EN-MÉDOC



Owner : Dourthe family since 1929

Area : 72 hectares with 8 000 vines/hectare

Technical data : 13 %/vol

Blend :

- 52 % de Cabernet Sauvignon on gravel
- 41 % de Merlot on clay
- 7 % de Petit Verdot on gravelly sand

Vinification : Fermentation of the grapes in temperature-controlled stainless steel vats. Racking after tasting 3 weeks following the start of alcoholic fermentation. Barrelling in January.

Ageing : 40 % new barrels & 60% 1-2 wines for 16 months

Climatology : The start of the year, marked by cool temperatures, slightly delayed bud break. A dry spring then provided ideal conditions for successful flowering. July, with its high temperatures, interrupted vegetative growth and accelerated veraison. August, which was cooler and wetter, prolonged this phase. Finally, favourable conditions at the beginning and end of September allowed the grapes to ripen optimally..