

DEPUIS 1875

150 Ans  
1875  
2025



CHÂTEAU MAUCAILLOU

MOULIS

# CHÂTEAU MAUCAILLOU 2025

## AOC Moulis-en-Médoc

*Propriétaire* : famille Dourthe depuis 1929

*Superficie* : 70 hectares avec 8 000 pieds/hectare

*Vendanges* : du 8 au 22 Septembre

*Données techniques* : 13 %/vol

*Assemblage* :

- 64 % de Cabernet Sauvignon sur graves
- 27 % de Merlot sur argiles
- 9 % de Petit Verdot sur sables graveleux

*Vinification* : Fermentation du raisin dans des cuves inox thermorégulées.

*Élevage* : 30 % barriques neuves & 70% 1-2 vins pendant 14 mois

*Climatologie* : 2025 a connu un hiver doux, accélérant le débourrement et la floraison. La sécheresse a étiré la véraison, mais des amplitudes thermiques jour/nuit salvatrices ont préservé l'équilibre des raisins, permettant des vendanges historiques début septembre, avec des petites baies à la concentration aromatique exceptionnelle.

*Notes de dégustation* : Le Château Maucaillou 2025 séduit par sa robe violacée profonde, un bouquet généreux de cassis, mûre et cerise noire, relevé d'épices et de notes grillées. En bouche, l'attaque est ample, la texture veloutée et soutenue par une belle trame tannique à la fraîcheur vibrante. La finale, longue et persistante, s'achève sur des fruits noirs croquants et une pointe toastée. Ce millésime incarne l'alliance entre la puissance et le raffinement, magnifié par un élevage d'une grande finesse, promettant une garde exceptionnelle digne de l'héritage de la propriété.

