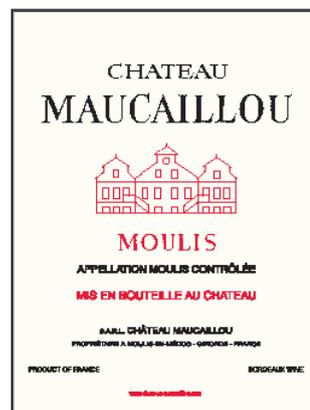


# CHATEAU MAUCAILLOU 2022



**Appellation** : Moulis en Médoc

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

**Superficie** : 72 Hectares

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

**Rendement** : 36 Hl/Ha composés de 37 Hl/Ha pour les Merlot, 36 Hl/Ha pour les Cabernet Sauvignon et 33 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 14 Septembre pour se terminer le 27 Septembre.

Les Petit Verdot ont été vendangés du 23 au 27 Septembre.

La récolte des Cabernet Sauvignon s'est déroulé du 27 Septembre au 6 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** : 60 % de Merlot sur argiles, 40 % de Cabernet Sauvignon sur Graves.

**Particularités du millésime** : L'année 2022 a été marquée par un hiver frais et sec. La floraison a débuté tôt en Mai et s'est déroulé très rapidement sous une météo clémente. L'été a été chaud et sec excepté quelques orages en Juin. Ces conditions ont favorisé une grande précocité du millésime avec des raisins riches en sucres mais des maturités phénoliques décalées. Etat sanitaire parfait mais avec des rendements faibles (36 Hl/Ha). Vinification douce sans trop d'extraction pour éviter une libération importante de tanins. Les vins sont riches, très aromatiques avec un bon milieu de bouche soutenu par une bonne fraîcheur des cabernets mûrs. Un beau vin complet avec certainement un très beau potentiel.

**Nos nouveaux Chef de Culture et Maître de Chai contribuent à insuffler de nouvelles pratiques vertueuses qui sont déjà perceptibles dans nos productions.**