



LE BORDEAUX DE MAUCAILLOU

BORDEAUX SUPÉRIEUR

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

Maucaillou, c'est une belle saga familiale. Une histoire de patience et de passion. A l'origine, il y a un château construit en 1875, entouré de cinq hectares de vignes. A leur arrivée sur le domaine en 1929, les frères Dourthe, Roger et André, consacrent tous leurs efforts pour agrandir le vignoble et le porter à vingt hectares en 1967. Philippe Dourthe, fils de Roger, prend alors les commandes de Maucaillou et ajoute, en quarante ans, 67 hectares supplémentaires et installe Maucaillou sur les trois dômes privilégiés de l'appellation Moulis. En 2006, Pascal Dourthe prend la gérance du Château Maucaillou, épaulé dans sa tâche par ses deux soeurs Caroline et Magalie.

Propriétaire	Famille DOURTHE
Superficie	55 ha
Âge du vignoble	35 ans
Assemblage	Cabernet-sauvignon : 45% Merlot : 43% Cabernet franc : 12%
Terroir	Argile
Service	17 °C



Vinification

La vendange est entièrement mécanique. Les cuves sont 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. Les vins vieillissent pendant 14 mois dans des barriques de chêne merrain (dont 35% neuves).

Dégustation

Robe : Rubis.

Nez : fruits rouges.

Bouche : Longueur persistante pour un bon Bordeaux Supérieur.

Accords mets vin

A marier avec salades, charcuterie, volailles rôties, bœuf, veau et fromages à pâtes molles.