



Château MAUCAMPS

HAUT MÉDOC CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

APPELLATION: Haut Médoc

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: Macau en Médoc (Margaux)

SOL: Croupe de graves garonnaises sur sous-sol argileux

DENSITÉ DE PLANTATION: 6500 pieds/ha

SURFACE: 22,5 ha

ENCÉPAGEMENT: 60% Cabernet Sauvignon / 35% Merlot / 5% Petit Verdot

PRODUCTION RAISIN:

- Suivi du vignoble (viticulture durable, station météo, modélisation des maladies, ...)
- Contrôle de la maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)
- Vendanges manuelles

VINIFICATION:

- Sélection parcelle et tri sur table
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées
- Maintien des températures de fermentation autour de 28°C
- Trois remontages journaliers
- 1 à 3 soutirages suivant dégustation
- Collage à l'albumine d'œuf avec essai préalable
- Cuvaison longue

ELEVAGE:

- Seize mois en barriques de chêne français
- 25 à 40% sont renouvelées en éléments neufs selon le millésime

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château Maucamps

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

HAUT-MÉDOC

APPELLATION HAUT MÉDOC CONTRÔLÉE

SARL CHATEAU MAUCAMPS A MACAU 33460 - FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

12,5% vol.

CONTIENT DES SULFITES
PRODUIT DE FRANCE

750 ml

APPELLATION: Haut Médoc

VITICULTURAL AREA: Macau en Médoc (Margaux)

SOIL: Garonne gravel on clay subsoil

PLANTATION DENSITY: 6500 stocks/ha

SURFACE: 22,5 ha

GRAPE VARIETY: 60% Cabernet Sauvignon / 35% Merlot / 5% Petit Verdot

GRAPE PRODUCTION:

- Follow-up of the vineyard (sustainable viticulture, weather forecast station, diseases modelling, ...)
- Ripeness control (taste, quantity, analytics of grapes on each plot)
- Manuel harvest

WINE-MAKING PROCESS:

- Plot selection and crop selection on tables
- Total destemming
- Must fermentation in thermo regulated stainless vats
- Average fermentation temperature of 28°C
- 3 pumping over per day
- 1 to 3 rackings depending on the wine-tasting session
- Fining after testing
- Long vatting

MATURING:

- 16 months in French oak barrels
- Depending on the vintage, 25 to 40% of the barrels are replaced by new ones

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS

Château Maucamps - Macau - 33460 Margaux - FRANCE | Tél. : 00 (33)5 57 88 07 64 | Fax : 00 (33)5 57 88 07 00 | contact@ambrosia.fr | ambrosia.fr
S.A.R.L au capital de 1 500 000 Euros | RCS BORDEAUX B330 166 513 | SIRET 330 166 513 00029 APE 4634Z | Numéro de TVA FR 56 330 166 513

facebook

twitter