CRU LA MAQUELINE

BORDEAUX

2023



LE DOMAINE

- Ce domaine de Macau, au sud de Margaux, entre la Garonne et le château Dauzac, affirme son originalité dans le paysage médocain en combinant la production de vin rouge, de crémant et un ranch avec un élevage de chevaux de race Quarter Horse, destinés à la pratique du Reining, discipline reine de l'équitation Western
- Haut-lieu de biodiversité avec 23 ha de surface agroécologiques (arbres, haies, jachères fleuries..).

LA CONDUITE DU VIGNOBLE

- Taille guyot double.
- Travail du sol sous le cavaillon
- Travaux d'ébourgeonnage pour sélectionner les meilleurs bourgeons
- Effeuillage très précoce
- Le vignoble de la Maqueline est un champ d'expérimentation viticole parfait pour adapter nos pratiques aux évolutions climatiques
- En conversion bio depuis 2021 , Cru La Maqueline incarne l'innovation et le respect de la nature

LA VINIFICATION / L'ELEVAGE

- Ramassage à maturité des baies sous bois (staves) avec un joli potentiel et des tanins mûrs, faible acidité.
- Utilisation de l'innovation R'pulse : outil alternatif d'extraction aux remontages et aux délestages
- Température de fermentation entre 28 et 30 °C.
- Durée de cuvaison totale 25 jours
- Micro-oxygénation avant fermentation malolactique
- Elevage en cuve de 10 mois avec des alternatifs pour ramener une complexité au vin et une certaine modernité

DATES DES VENDANGES

Merlot : 07 au 25/09/2023
Petit Verdot 25 au 26/09/2023
Cabernet Sauvignon le 02/10/2023

L'ASSEMBLAGE

Merlot 88%
Cabernet Sauvignon 9%
Petit Verdot 3%

LE TERROIR

Sols de limon set d'alluvions bénéficiant de la fraîcheur du bord de Garonne

L'EQUIPE TECHNIQUE



Vanessa Trouy
Régisseuse



Léa Mazubert
Directrice Technique

CERTIFICATIONS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

VITICULTURE TERRA VITIS RESPONSABLE

DISTINCTIONS

93 pts (en primeur) – Jane Anson
Médaille d'argent 93/100 pts - Concours Decanter DWWA
Médaille d'argent - Concours de Bordeaux

EN IMAGES

GARDE ET SERVICE

Entre 14 et 17 °C

2 à 3 ans pour une complexité accrue.

1 heure

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge profonde, très limpide.

Intense et immédiat, le nez mêle fruits rouges et noirs, avec des notes boisées, vanillées et de moka

Très dense, la bouche est structurée tout en restant soyeuse et aimable.

ACCORDS METS & VINS

Canard aux aubergines, hamburger au steak de bison et sa sauce au miel, un rôti de porc. A déguster aussi avec une fondue savoyarde

chateauxcastel.com
@ChateauxCastel

CHÂTEAUX CASTEL FAMILY ESTATES

Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION