

CHÂTEAU
VIEUX MAILLET
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE
2013



Repris en 2004 par Griet Laviale – Van Malderen et son époux Hervé, Château Vieux Maillet a depuis lors été entièrement rénové. Bien que situé majoritairement sur le plateau de Pomerol, son vignoble est réparti à divers endroits de l'appellation, ce qui confère à ses vins une large complexité appréciée des amateurs.



Vignoble

Appellation :	AOC Pomerol
Superficie :	8,65 ha
Nature du sol :	Graveleux ; sableux sur mollasses argileuses et bruns sablo-argileux sur graves profondes
Encépagement :	73% Merlot, 19% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	35 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	25,28 hl/ha
Production :	218,75 hl
Degré d'alcool :	% vol.
Dates des vendanges :	

Vinification

Longue réception de vendanges : tri sélectif des raisins selon leur degré de maturité (Tribaie®), complété par un tri manuel.

Encuvage par gravité, en cuves inox thermo-régulées.

Macération pré-fermentaire à froid à T° < 5°C durant 2 à 4 jours.

Fermentation alcoolique avec pic de T° à 28°C. Durée de fermentation : de 8 à 12 jours.

Macération post-fermentaire pouvant aller jusqu'à 29-30°C durant 10 à 15 jours.

Cuvaison globale d'environ un mois.

Élevage

Château Vieux Maillet 2013 est actuellement élevé sous % de fûts neufs et % de fûts d'un vin (chêne français). Son élevage a duré 14 mois.

Contact commercial

Hervé Laviale - Tél. : +33 (0)5 67 340 917 – Fax : +33 (0)5 57 745 659 - rvl@chateauvieuxmaillet.com