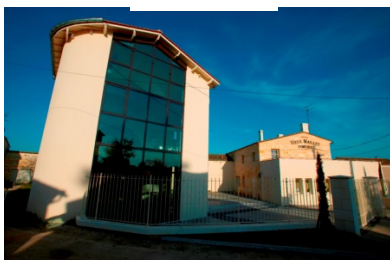
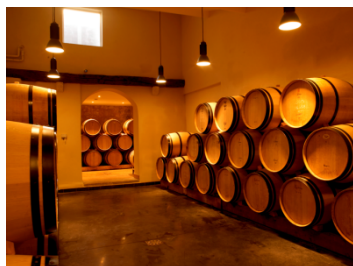


CHÂTEAU
VIEUX MAILLET
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE
2014



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 à 8200 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	35 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	33 hl/ha, soit 37000 bouteilles
Production:	289 hl
Degré d'alcool :	13 % vol.
Dates des vendanges :	du 30 Septembre au 10 Octobre

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 2014 a été élevé sous 40 % de fûts neufs et 60 % de fûts d'un vin et de deux vins
Son élevage a duré 14 mois.

Contact commercial

Hervé Laviale - Tél. : +33 (0) 557 745 666 – Fax : +33 (0)5 57 745 659 - rvl@chateaudelussac.com