

CHÂTEAU  
**VIEUX MAILLET**  
**POMEROL**  
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE  
**2008**



Depuis son rachat par M. et Mme Laviale en 2004, le Château Vieux Maillet ne cesse d'accroître sa notoriété. Grâce au savoir-faire, la mise en place des techniques de gestion optimales et des installations modernes, le Château Vieux Maillet produit un des meilleurs vins de son appellation. Son vignoble de 8,65 hectares est placé sur le plateau de Pomerol et est composé de divers types de sol, plantés principalement de Merlot, Cabernet Franc et plus récemment, de Cabernet Sauvignon. Cette diversité se traduit dans la complexité du vin.



### Vignoble

Appellation :	AOC Pomerol
Superficie :	6,82 ha
Nature du sol :	Graveleux ; sableux sur mollasses argileuses et bruns sablo-argileux sur graves profondes
Encépagement :	90% Merlot, 10% Cabernet Franc
Densité de plantation :	5500 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	35 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	34 hl/ha
Production :	26750 cols
Degré d'alcool :	13,5% vol.
Mise en bouteille :	15 Juin 2010

### 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 2008 est élevé sous 60% de fûts neufs et 40% de fûts d'un vin (chêne français). Son élevage total est de 14 mois environ.

### Contact commercial Belgique

TOP COURTAGE – Lode HEYNDERICKX [top.courtage@telenet.be](mailto:top.courtage@telenet.be)

### Propriétaires

Griet & Hervé Laviale - + 33 (0) 557 745 666 / [rvl@chateaudelussac.com](mailto:rvl@chateaudelussac.com)