

CHÂTEAU
VIEUX MAILLET
POMEROL
APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE



VIGNOBLE

Appellation : AOP Pomerol

Superficie : 8,65 ha

Nature du sol : Graveleux ; sableux sur mollasses argileux et bruns sablo-argileux sur graves profondes

Encépagement : 85% Merlot,

10% Cabernet Franc,

5% Cabernet Sauvignon

Densité de plantation : 5500 à 8200 pieds/ha

Âge moyen des vignes : 35 ans

Mode de conduite : Guyot double

VINIFICATION

Récolte manuelle

Réception de vendanges : Double tri sélectif des raisins - tri manuel et bain densimétrique (Tribaie®).

Vinifications parcellaires en cuves inox de 40 à 50 hl et microvinifications barriques de 500 litres.

Cuaison globale d'environ un mois.

ÉLEVAGE

Château Vieux Maillet est élevé pour un tiers en barriques neuves, un tiers en barriques d'un vin et un tiers en amphores. Son élevage dure de 12 à 16 mois.

