CHÂTEAU

VIEUX MAILLET POMEROL

APPELLATION POMEROL CONTRÔLÉE

2019

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:	AOP Pomerol
Superficie :	8,65 ha
Nature du sol :	Graveleux ; sableux sur mollasses argileux et bruns sablo-argileux sur graves profondes
Encépagement :	80% Merlot, 15% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon
Densité de plantation :	5500 à 8200 pieds/ha
Âge moyen des vignes :	35 ans
Mode de conduite :	Guyot double
Rendement :	46 hl/ha,
Production:	401 hl
Degré d'alcool :	14 % vol.
Dates des vendanges :	Merlot : du 17 Septembre au 24 octobre Cabernet : 7 & 8 Octobre

Vinification

Réception de vendanges : Double tri sélectif des raisins Tri manuel et bain densimétrique (Tribaie®).
Fermentation alcoolique : en cuves et barriques 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 2019 est actuellement élevé en **barriques** (50 % neuves et 50 % d'un vin) et **amphores**.
Son élevage devrait durer 12 à 14 mois.

Contact commercial

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