



Château MAURAC

HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS

APPELLATION : AOC Haut-Médoc

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Saint-Seurin de Cadourne

SOL : Graves et Argilo-calcaire

DENSITÉ DE PLANTATION : 8000 pieds/ha

SURFACE : 14 ha

ENCÉPAGEMENT : 65% Merlot / 35% cabernet sauvignon

PRODUCTION : 60 000 à 80 000 bouteilles

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans

PRODUCTION RAISIN :

- Suivi du vignoble (viticulture durable)
- Contrôle de la maturité (gustatif et analytique des baies sur chaque parcelle)
- Vendanges mécaniques

VINIFICATION :

- Sélection parcellaire et tri sur table
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées
- Maintien des températures de fermentation autour de 26°C
- 3 remontages journaliers
- Cuvaision longue

ÉLEVAGE :

- Soutirages suivant dégustation
- Collage à l'albumine d'œuf avec essai préalable
- 70% en barriques de chêne français dont 30% en cuves pendant 12 mois
- 15% en éléments neufs chaque année

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS





Château MAURAC

HAUT-MÉDOC - CRU BOURGEOIS

APPELLATION: AOC Haut-Médoc

VITICULTURAL AREA: Saint Seurin de Cadourne

SOIL: Gravel and clay

PLANTATION DENSITY: 8 000 stocks/ha

SURFACE: 14 ha

GRAPE VARIETY: 65% Merlot / 35% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION: 60 000 to 80 000 bottles

AVERAGE AGE OF VINES: 30 years

GRAPE PRODUCTION:

- Follow-up of the vineyard (sustainable viticulture)
- Ripeness control (taste, analytics of grapes on each plot)
- Mechanical and manual harvest

WINE-MAKING PROCESS:

- Plot selection
- Total destemming
- Must fermentation in thermo-regulated stainless steel vats
- Average fermentation temperature of 26°C
- 3 pumping over per day
- Long vatting (28 to 30 days)

MATURING:

- Rackings depending on the wine-testing session
- Fining after testing
- 12 months in French oak barrels
- 15% of the wine aged in new barrels each year

AMBROSIA
VINS DE PROPRIÉTÉS

