



Château Motte Maucourt, Bordeaux Rouge, 2025

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

Le Château Motte Maucourt est une propriété familiale depuis 6 générations qui exploite aujourd'hui environ 50 ha de vignes au cœur du vignoble bordelais.

TERROIR

Sols argileux et argilo-calcaires pour la production de vins rouges

Sols limoneux pour la production des vins blancs

À LA VIGNE

36 ha de bordeaux rouge ou rosé pour une production d'environ 2000 hls, avec 65 % de merlot, 25 % de cabernet sauvignon et 10 % de cabernet franc.

14 ha de bordeaux blanc pour une production d'environ 900 hls avec 80 % de sauvignon, 10 % de sémillon et 10 % de muscadelle.

L'âge moyen de nos vignes est de 25 ans.

VINIFICATION

Traditionnelle et thermovinification.

Fermentation est thermorégulée entre 25° et 28°, levurage avec des levures sélectionnées

ÉLEVAGE

En barriques et en cuves inox ou béton environ 12 mois

CÉPAGES

Merlot 90%, Cabernet-sauvignon 10%

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 15.00 ha

DÉGUSTATION

Robe sombre et grenat profond. Arômes de cassis mûr mêlé à des notes vanillées et toastées. Bouche charnue, puissante, avec une matière grasse et structurée. La finale est longue, persistante sur les épices douces et le cuir.

