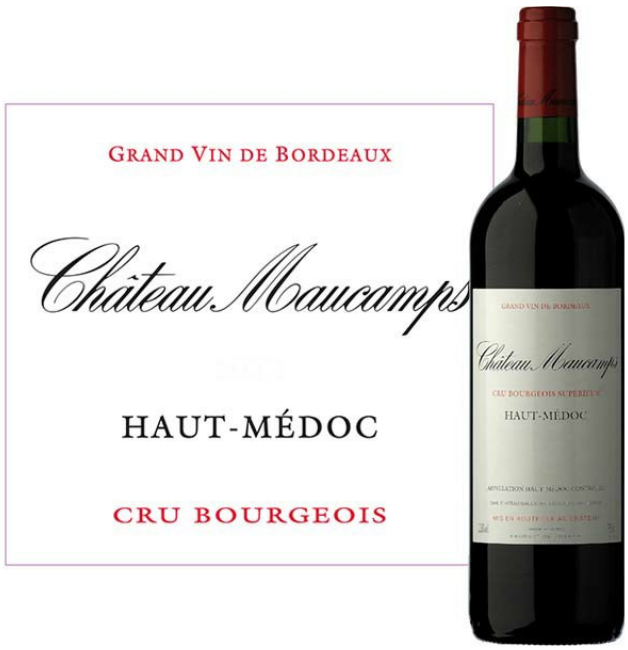
Château Maucamps, Haut Médoc Cru Bourgeois Supérieur



Ce château est situé à proximité immédiate de La Lagune, Giscours et Dauzac, proche de l'appellation Margaux. Son terroir de graves garonnaises, sa vinification et son élevage sont dignes d'un grand cru.

Origine: Macau, à deux pas de Margaux contient des géologies variables. Ici nous sommes sur une croupe de graves Garonnaises sur sous-sol argileux. La proximité du fleuve sous climat atlantique oblige une vigilance. Le vignoble conduit en viticulture durable HVE3 possède station météo permettant e.a. une modélisation des maladies.

Encépagement: 60 % cabernet-sauvignon, 35 % merlot, 5 % petit verdot

Vinification: Le contrôle de maturité se fait en dégustant les baies de raisin. On vendange mécaniquement. Ensuite on tri rigoureusement les baies de raisins, et on égrappage tout. Le moût fermente en cuves inox thermo-régulées, à environ 28°C, avec trois remontages quotidiens. La cuvaison est prolongée jusque 3 à 5 semaines. Après écoulage des jus, le vin est élevé pendant 16 mois en barriques de chêne français, dont 25 à 40 % sont renouvelées chaque année selon le millésime, pour lui donner une structure et une complexité équilibrées.

Dégustation: Senteurs élégantes de sous-bois, de mûre et velouté exceptionnel.

Potentiel de garde: 15-20 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Il convient aux viandes rouges et au gibier (à plumes).

- Cailles et perdreaux (raisins)
- Pâtes fleuries (Brie, Camembert)
- Filet mignon de porc,sauce au fromage fort
- Gigot piqué d'ail
- Pintadeau rôti, flambé à l Armagnac
- ...