



Château Grand Mayne 2020

SUPERFICIE
AREA OF PRODUCTION

17 ha (15 ha en production)
43 acres (37,07 acres in production)

GEOLOGIE
TERROIR

Côteau argilo-calcaire et pied de côteau d'argile
Slope clay and limestone and foot of the slope clay

AGE MOYEN DES VIGNES
AVERAGE AGE OF THE VINES

37 ans
37 years

DATE DES VENDANGES
HARVEST PERIOD

Du 10 septembre au 1^{er} octobre
From September the 10th to October the 1st

RENDEMENT
YIELD

41hl/ha

VINIFICATION

Cuves bois et inox thermos-régulées
Wooden and stainless-steel tanks with temperature control

ELEVAGE
AGEING

18 mois en barriques (50% neuves – 50% 1 an)
18 months in barrels (50% new – 50% 1 year)

ALCOOL
ALCOHOL

14,1% vol.

pH

3,6

ASSEMBLAGE
BLEND

75% Merlot
25% Cabernet Franc

PRODUCTION

53.000 bouteilles / 53.000 bottles

Particularités du millésime

- Vendanges les plus précoces (avec 2003) depuis l'acquisition familiale en 1934
- Présence toujours plus importante du Cabernet Franc dans l'assemblage
- La vendange n'est plus sulfitée mais remplacée par l'ajout de bio-protection
- Les remontages sont désormais tous réalisés à la main

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge sombre aux reflets pourpres. Le nez est marqué par une grande fraîcheur aromatique de fruits noirs, d'épices douces et de notes typiques de graphite et de cèdre. La bouche est douce et veloutée. Fine et longue, elle est marquée par de doux arômes de fruits rouges frais, de poivre fraîchement moulu et de légères notes de chêne. La finale est longue et douce avec des tannins finement ciselés. Ce vin est déjà marqué par un incroyable équilibre entre densité et tension caractérisant indéniablement un très grand millésime.