

# CHÂTEAU HAUT-MAYNE

## Réserve de Famille

*AOC Graves Blanc*



Vignobles dirigés par Catherine d'Halluin Boyer (propriétaire), Christophe Blanchet comme Chef de culture et Pierre Antoine Di Lazzaro comme maitre de chai.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

#### **Terroir:**

Le Vignoble du Château Haut-Mayne s'étale sur la rive gauche de la Garonne à 35 km au Sud de Bordeaux.

La surface est recouverte d'une Grave ronde, polis par le temps. Le sous-sol est un mélange de calcaire et de sable.

Taille du Vignoble : 15 ha

Densité de plantation : 5500 pieds/hectare.

Age moyen vignes : 35 ans

#### **Production:**

Rendement moyen : 54hl / ha

Volume : 40 000 bouteilles

#### **Vinification et macération :**

- Après un pressurage lent et progressif, les jus fermentent en cuve INOX à basse température.

- Sémillon élevé 2 mois en barrique, le Sauvignon est élevé sur lies en cuve INOX avant d'être assemble en début d'année.

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MILLESIME 2015

**Vendanges :** A partir du 26 Aout

Degré Alcoolique : 13 % alc. Volume

#### **Assemblage 2015:**

60% Sémillon ; 40% Sauvignon Blanc

#### **Notes de dégustation :**

Robe jaune pâle, reflets brillants verts. Nez agréable de fleurs blanches, fruits blancs et exotiques. Attaque souple, bouche ample, fraîche et fruitée avec une légère structure tannique le rendant apte au vieillissement.

### RECOMPENSES 2014

**Gilbert & Gaillard – Médaille d'Or**

Vignobles Famille Boyer

Château du Cros – 33410 LOUPIAC

Phone : +33 (0) 556 62 99 31 – Fax : +33 (0) 556 62 12 59