

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