

CHÂTEAU HAUT-MAYNE Réserve de Famille

AOP Graves Rouge



Vignobles dirigés par Catherine d'Halluin Boyer (propriétaire), Christophe Blanchet comme Chef de culture et Pierre Antoine Di Lazzaro comme Maître 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 : 9 ha

Densité de plantation : 5500 pieds/hectare.

Age moyen vignes : 35 ans

Production:

Rendement moyen : 48hl / ha

Volume : 27 000 bouteilles

Vinification et macération :

- Macération pré-fermentaire à froid.
- Les jus fermentent en cuve INOX.
- Elevage barrique de 12 mois (0% futs neufs)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MILLESIME 2014

Vendanges : A partir du 23 Septembre

Degré Alcoolique : 18 % alc. volume

Assemblage 2014:

50% Cabernet-Sauvignon ; 50% Merlot

Notes de dégustation :

Robe grenat, légèrement évoluée. Nez délicat, griotte, fraise, violette. La bouche est souple et met en avant les fruits plutôt mûrs avec des tannins polis.

RECOMPENSES 2013

Gilbert et 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

inoel@chateauducros.com

www.chateauducros.com