

CHÂTEAU  
HAUT-MAYNE  
*Moelleux 2015*  
AOC Graves Supérieures



Vignobles dirigés par Catherine Boyer (propriétaire), Christophe Blanchet comme Chef de culture et Henri Boyer comme Œnologue.

#### 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 : 38hl / ha

Volume : 6 000 bouteilles

**Vinification et macération :**

- Vendanges Manuelles avec 2 tries successives.
- Après un pressurage lent et progressif, les jus fermentent en cuve INOX à basse température.
- Le vin est élevé sur lies en cuve INOX pendant 3 mois.

#### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MILLESIME 2015

**Vendanges :** A partir du 23 Septembre

Degré Alcoolique : 13,0 % alc. volume

**Assemblage 2015:**

60% Sémillon ; 40% Sauvignon Blanc

**Notes de dégustation :**

Couleur jaune pâle.

Au nez, les fruits blancs sont bien présents. La bouche est à la fois fraîcheur avec une bonne rondeur.

Les arômes de citron et de pamplemousse précèdent un finish acidulé.

Vignobles Famille Boyer

Château du Cros – 33410 LOUPIAC

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

[catherine.boyer@chateauducros.com](mailto:catherine.boyer@chateauducros.com)

[www.chateauducros.com](http://www.chateauducros.com)