

CHÂTEAU HAUT-MAYNE

AOC Graves Rouge
2015



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 : 9 ha

Densité de plantation : 5500 pieds/hectare.

Age moyen vignes : 35 ans

Production:

Rendement moyen : 55hl / ha

Volume : 30 000 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 : 13 % alc. volume

Assemblage 2014:

20% Cabernet-Sauvignon ; 80% 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 millésime 2014

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

catherine.boyer@chateauducros.com

www.chateauducros.com