

CHATEAU HAUT MAYNE

Cuvée MAYNE DU CROS 2015
AOC Graves Blanc



La propriété du Château Haut Mayne fait partie des Vignobles Boyer depuis les années 1970. Acquis par Michel Boyer et dirigés par sa fille Catherine Boyer, 4ème génération de la Famille Boyer à diriger les Vignobles.

La cuvée « Mayne du Cros » est issue des parcelles situées sur la commune de Cérons et présentant une importante proportion de Graves.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir:

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

Taille du Vignobles: 9 hectares

Densité de plantation : 5500 pieds/hectare.

Age moyen des vignes : 35 ans

Production de la Cuvée « Mayne du Cros »:

Rendement moyen : 55hl / ha

Volume : 6500 bouteilles

Vinification et macération :

- Vendanges mécaniques
- Macération pelliculaire à froid en pressoir pneumatique.
- Fermentation alcoolique en barriques.
- Elevage barrique de 9 mois (50% bois neufs)

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MILLESIME 2014

Vendanges : A partir du 4 Septembre 2014

Degré Alcoolique : 12,5 % alc. volume

Assemblage 2014:

60% Sauvignon Blanc; 40% Sémillon

Notes de dégustation :

Robe couleur jaune pâle avec des reflets verts.

Au nez des notes d'agrumes associés à des fleurs blanches et du pain toasté.

Bouche ample, fraîche et puissante avec une bonne longueur. L'élevage barrique apporte un grillé harmonieux laissant les arômes d'agrumes s'exprimer.

RECOMPENSES (millésime 2013)

Wine Spectator – 88/100

Guide Hachette – Sélection

Vignobles Famille Boyer

Château du Cros – 33410 LOUPIAC

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

catherine.boyer@chateauducros.com

www.chateauducros.com