

CHATEAU HAUT MAYNE

Cuvée MAYNE DU CROS 2014
AOC Graves Rouge



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 : 31 ans

Production:

Rendement moyen : 50hl / ha

Volume : 18 000 bouteilles

Vinification et macération :

- Une sérieuse trie a été nécessaire pour écarter les mauvais éléments
- Légère Macération pré-fermentaire à froid.
- Les jus fermentent en cuve INOX.
- Macération post-fermentaire réduite sur ce millésime.
- Elevage barrique de 12 mois (30% de barriques neuves).

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU MILLESIME 2014

Vendanges : A partir du 18 Septembre

Degré Alcoolique : 13 % alc. volume

Assemblage 2014:

30% Cabernet-Sauvignon ; 10% Cabernet-Franc ; 60% Merlot

Notes de dégustation :

La robe est violacée. Le nez est vif avec des arômes de cerises et pain toasté demandant à vieillir quelques mois. L'acidité et les tanins vont marquer ce millésime mais laisse entrevoir un vin sur le fruit pouvant vieillir quelques années.

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