## FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2018



Surface 7 hectares

Terroir Plateau calcaire, côteau, argiles, sables sur argiles

Âge moyen du vignoble 20 ans

Encépagement 90% Merlot - 10% Cabernet franc

Rendement 45 hl/ha

Production Château Franc Mayne: 35000 bouteilles

Cèdres de Franc Mayne : 6000 bouteilles

Vendanges 2018 du 11 au 20 septembre pour les Merlot

et le 17 octobre pour les Cabernet Franc

Degré du millésime 2018 14,1% vol.

Le millésime est marqué par des **conditions climatiques extrêmes et** contrastées avec une très forte humidité suivie d'un été chaud et sec.

La protection phytosanitaire et l'entretien des sols ont montré le savoir-faire et la précision des équipes à la vigne et les traitements sont restés raisonnés. Les dates de vendanges ont été déterminées au rang près, pour **s'adapter aux spécificités du terroir**. Les vinifications simples et respectueuses de la matière première en révèlent toutes les caractéristiques aromatiques.

 $\mbox{\ensuremath{\mbox{\tiny $w$}}}\xspace La robe présente une couleur pour$ pre intense aux reflets violets.

Le nez est encore assez discret mais d'une belle profondeur avec des notes de fruits rouges frais, de framboise écrasée, qui se prolongent par du réglisse et de la violette.

En bouche, le vin est précis et tendu avec une trame tannique serrée et équilibrée par une fraîcheur remarquable. On retrouve la palette aromatique du nez alliant gourmandise et énergie, avec une rétro-olfaction bien persistante qui étire un vin en devenir, qui gagnera encore en densité et en complexité durant son élevage. »

Sophie Mage, Responsable technique



