

CHÂTEAU  
**FRANC MAYNE**

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2018



Surface	1 hectare
Terroir	Sablo argileux (sables sur argiles à nappe d'eau temporaire)
Âge moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% Merlot
Rendement	45 hl/ha
Production	6000 bouteilles
Vendanges	Manuelles en cagettes du 11 au 20 septembre.
Vinification	Tri manuel, fermentation alcoolique en cuves thermorégulées, cuvaison longue 4 à 5 semaines et fermentation malolactique en cuve.
Elevage	12 mois en barriques d'un vin dans les carrières souterraines.
Degré	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.

« Un pur merlot à apprécier dès sa jeunesse. La robe présente une couleur rouge pourpre intense ; le nez flatteur se partage entre les fruits rouges frais et les épices ; la bouche gourmande et fraîche s'appuie sur des tanins équilibrés et déjà affinés. »  
**Sophie Mage, responsable technique**

