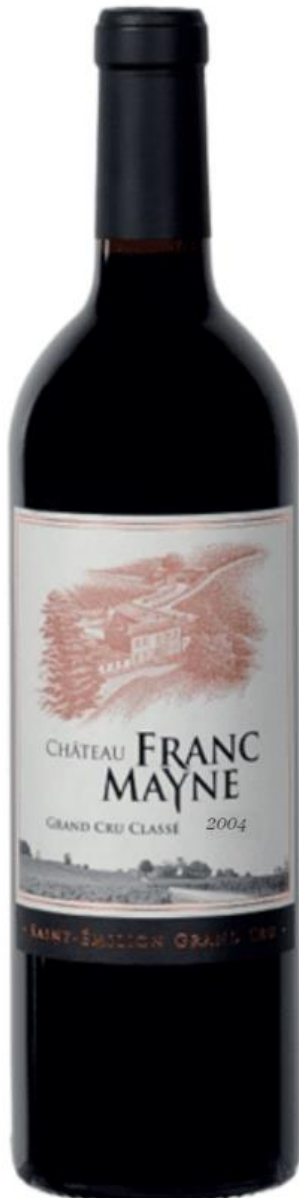


CHÂTEAU FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2004



Surface	6 hectares
Terroir	Plateau calcaire, coteau, argiles.
Âge moyen du vignoble	30 ans
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet franc
Densité de plantation	6000 pieds/ha
Rendement	42 hl/ha
Production	27 000 bouteilles
Vendanges 2004	Manuelles
Degré	13% vol.
Vinification	Encuvage en cuves ciment thermo-régulées Fermentation alcoolique longue à 30°C. Cuvaision totale de 30 jours Fermentation malolactique en fûts neufs pour 70%
Elevage	80% en barriques neuves, 20 % en barriques d'un vin Durée: 16 mois en carrières souterraines.

« D'une belle couleur rouge aux reflets briques encore intenses, ce vin offre un nez qui commence à évoluer vers des notes de sous-bois, de tabac, puis vers des arômes de pâte de fruits rouges. Le boisé est désormais parfaitement intégré.

La bouche, d'une extrême rondeur, progresse vers une finale encore bien dense et d'une fraîcheur remarquable.

Alliant le soyeux des tanins, la complexité aromatique des fruits cuits et de l'humus et se terminant par une touche légèrement camphrée, ce Franc Mayne 2004 atteint l'âge de la maturité. Une très belle expérience de dégustation ! » Commentaire novembre 2019.

Sophie Mage, Responsable technique



info@chateaufrancmayne.com
14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion