

# CHÂTEAU FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

## 2011



Surface	6.52 ha en production – 7.02 ha plantés
Terroir	Plateau calcaire, côteau, argiles.
Âge moyen du vignoble	30 ans
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet franc
Densité de plantation	6000 pieds/ha
Rendement	35 hl/ha
Production	23 418 bouteilles, 300 demi-bouteilles, 542 magnums et 50 doubles magnums.
Vendanges	Manuelles du 20-28 Septembre 2011.
Degré	13.5 % vol.
Vinification	Encuvage par gravité en cuves inox tronconiques et cuves bois thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid -5°C Fermentation alcoolique longue à 28°C. Cuvaision totale de 30 jours
Elevage	60 % de bois neuf et 40 % de bois d'un vin. Durée : 16 mois en carrières souterraines

« La robe présente une très jolie teinte rouge rubis intense et encore d'une belle brillance.

Le premier nez est encore un peu marqué par le bois puis à l'agitation, il s'ouvre sur des notes de fruits rouges frais, de baies roses et d'épices.

La bouche est encore un peu serrée mais offre un bel équilibre. Elle laisse entrevoir une trame tannique harmonieuse et une palette aromatique complexe fruité et subtilement boisée.

Un vin qui nécessite à ce jour d'être carafé pour être apprécié pleinement mais qui entre dans une phase optimale de dégustation porteuse de belles promesses pour les années à venir.»

Commentaire novembre 2019.

Sophie Mage, Responsable technique



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