

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2012



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	6600 pieds/ha
Rendement	31 hl/ha
Production	27 000 bouteilles
Vendanges	Manuelles du 04 au 12 Octobre 2012.
Degré	13.5% vol.
Vinification	Encuvage par gravité en cuves inox et en cuves bois tronconiques, thermo-régulées Fermentation alcoolique longue à 30°C. Cuvaision totale de 30 jours Fermentation malolactique en fûts neufs pour 70%
Elevage	50% en barriques neuves, 50 % en barriques d'un vin Durée: 16 mois en carrières souterraines

« D'une couleur rouge grenat intense et brillante, ce Franc Mayne 2012 s'ouvre sur un premier nez déjà très expressif. D'une belle profondeur, il allie des notes de fruits rouges et de noyau de cerise à un boisé maîtrisé et bien fondu. L'attaque est souple, le milieu de bouche assez ample et la finale se densifie sur des tanins encore un peu serrés. L'aromatique rappelle celle du nez avec des nuances de Kirsch, de boisé toasté et légèrement fumé, pour évoluer vers une saveur réglissée rafraichissante qui étire la finale. Un vin gourmand qui va continuer de s'affiner avec le temps.»
Commentaire novembre 2019.

Sophie Mage, Responsable technique



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