

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2013



Surface	7.02 ha en production
Terroir	Plateau calcaire, argiles, sables sur argiles
Âges des vignes	30 ans
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet franc
Rendement	25.75 hl/ha
Production	18 000 bouteilles
Vendanges	Manuelles le 3 et 4 octobre pour les Merlot, le 10 octobre pour le Cabernet franc.
Degrés	13 % vol.
Vinification	Encuvage par gravité en cuves inox et bois tronconiques, toutes thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid à une T°<5°C Fermentation alcoolique avec augmentation progressive de la température pour atteindre 28°C. Macération post-fermentaire pouvant aller jusqu'à 31°C durant 8 à 10 jours. Cuvaison globale d'environ un mois.
Elevage	50 % de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin (Chêne Français). L'élevage totale de ce millésime a duré 16 mois.



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