

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2014



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	38 hl/ha
Production	25 000 bouteilles
Vendanges	manuelles du 4 au 9 octobre pour le Merlot, le 17 octobre pour le Cabernet franc.
Degrés	13.5 % 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. Cuvaïson globale d'environ un mois.
Elevage	50 % de barriques neuves et 50% de barriques d'un vin (Chêne Français). L'élevage total de ce millésime a duré 16 mois.



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