

CHÂTEAU  
**FRANC MAYNE**

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2017



Surface	7 hectares
Terroir	Plateau calcaire, coteau, argiles, sables sur argiles
Âge moyen du vignoble	25 ans
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet franc
Elevage	18 mois en barriques dont 50% de bois neuf
Rendement	28 hl/ha
Production	Château Franc Mayne : 23000 bouteilles Cèdres de Franc Mayne : 3000 bouteilles
Vendanges 2017	du 25 au 30 septembre
Degré	13,5% vol.

Un hiver 2016/2017 exceptionnellement sec et contrasté avec une première période fraîche et la seconde très douce.

Le débourrement démarre vers la fin mars sur nos parties précoces et se poursuit de manière homogène les 15 premiers jours d'avril. La fin du mois d'avril est extrêmement fraîche et marquée par un épisode de gel intense les 27 et 28 avril. **Une chance : le vignoble de Franc Mayne est situé sur les seuls plateaux et coteaux de Saint-Émilion épargnés par le gel !**

Les conditions chaudes de mai et juin accentuent la précocité, les premières fleurs apparaissent mi-mai et la floraison s'ensuit de manière rapide et homogène. La mi-véraison est observée dès le 25 juillet avec une remarquable homogénéité.

Le beau temps à partir du 18 septembre nous a permis de ramasser des raisins mûrs, sains et homogènes. Sur nos terroirs argilo-calcaires, les potentiels tanniques et d'anthocyanes sont excellents, les vins sont denses, aromatiques et équilibrés.

**Château Franc Mayne 2017** : « Le vin présente une robe d'un violet noir intense. Le nez un peu discret à ce stade révèle après aération des notes épicées et toastées puis se développe sur des fruits rouges confiturés. La bouche est serrée et dense, avec une belle qualité de tanins qui va s'affiner avec les années d'élevage pour ce vin au bon potentiel de garde. »

**Cèdres de Franc Mayne 2017** : « D'une teinte plus rouge, ce vin offre un nez déjà gourmand et prometteur. La bouche à l'attaque ronde offre un milieu et une fin de bouche riches, à la fois frais, fruités et d'une belle concentration. Un second vin qui a tout d'un grand ! »  
Commentaire septembre 2019

Sophie Mage, Responsable technique



info@chateaufrancmayne.com

14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion