

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2000



| | |
|-----------------------|---|
| Surface | 7 hectares |
| Terroir | Plateau calcaire, côteau, argiles. |
| Âge moyen du vignoble | 30 ans |
| Encépagement | 90% Merlot - 10% Cabernet franc |
| Densité de plantation | 6000 pieds/ha |
| Rendement | 40 hl/ha |
| Production | 22 000 bouteilles |
| Vendanges | Du 18-22 Septembre 2000 pour les Merlots et 29 Septembre pour les Cabernets francs ; manuelles en cagettes. |
| Degré | 13.1% vol. |
| Vinification | Encuvage en cuves ciment thermo-régulées Fermentation alcoolique longue à 30°C. Cuvaison totale de 35 jours |
| Elevage | En barriques neuves (100%). Durée:18 mois dans les carrieres souterraines. |

Conditions climatiques :

Le potentiel de récolte est magnifique et grâce à une très belle floraison les grappes sont homogènes.

Effeillages et vendanges vertes nous permettent d'obtenir les meilleures conditions de maturation.

Après un mois d'août magnifique, ce n'est que le 18/09 quand nos tanins sont mûrs, que nous vendangerons nos parcelles les plus sableuses en pied de côte. Le beau temps se maintenant, nous poursuivons sereinement par la Côte le 22/09 pour finir par le plateau calcaire le 29/09 sous un soleil radieux.

Grâce à une magnifique structure, 2000 est exceptionnel par son alliance de puissance et de finesse, par son gras et son fruité.



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