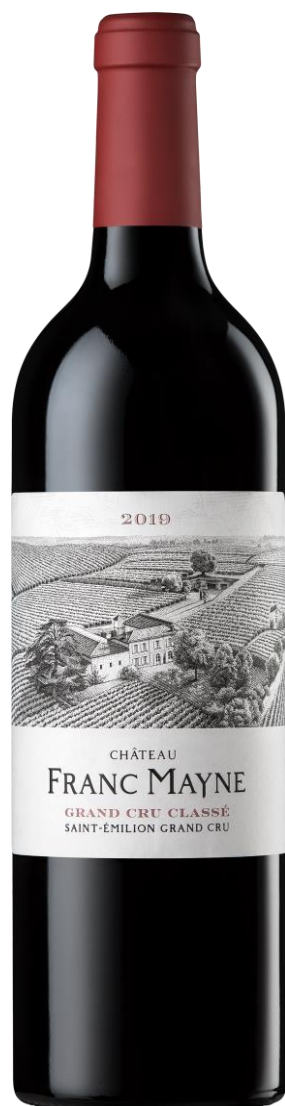


CHÂTEAU FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2019



| | |
|-----------------------|---|
| Surface | 7 hectares dont 5.68 ha en production. |
| Terroir | Plateau calcaire, coteau, argiles, sables sur argiles |
| Âge moyen du vignoble | 20 ans |
| Encépagement | 100% Merlot |
| Vendanges | 19 et 20 septembre – 23 et 24 septembre |
| Elevage | 50% barriques neuves – 50% foudres, amphores et barriques d'un vin. |
| Rendement | 43 hl/ha |
| Production | Château Franc Mayne : 26000 bouteilles |
| Degré | 15 % vol. |

2019 marque deux engagements forts à Château Franc Mayne : la **conversion à la viticulture biologique** et la poursuite du **plan de restructuration** du vignoble, rendu concret avec l'arrachage de plus d'un hectare sur le plateau calcaire et le coteau.

L'équipe technique prend ses marques avec enthousiasme dans un calendrier de traitement bio où il faut composer avec la météo, le matériel et le vignoble à 100% en Merlot, dans une vigilance permanente imposée par des conditions climatiques éprouvantes.

Après un hiver doux, la météo a été marquée par 2 épisodes contraires : gelées printanières et pics de chaleur estivaux. Le mois d'août, relativement sec, avec de bonnes amplitudes thermiques offre finalement de belles conditions de maturation. Le vignoble se présente dans un état sanitaire impeccable et c'est dans la sérénité que les équipes ont abordé les vendanges.

Signature de son terroir d'origine, Franc Mayne 2019 se présente comme un vin opulent, reflet d'un millésime contrasté, équilibré par une belle énergie.

« La robe présente une teinte violette intense et profonde. Le nez encore discret laisse d'abord exprimer des notes de petits fruits rouges frais (cassis, framboise), de violette puis une touche fraîche et réglissée en suivant. En bouche, le vin est plein. Il se caractérise par des tanins denses, serrés et veloutés et par une fraîcheur remarquable qui étire le vin. On retrouve la palette aromatique du nez, ainsi qu'une touche saline, presque olive noire en finale. » **Sophie Mage, Responsable technique**

