

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2019



Surface	1 hectare
Terroir	Sablo argileux (sables sur argiles à nappe d'eau temporaire)
Âge moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% Merlot
Rendement	40 hl/ha
Production	5400 bouteilles
Vendanges	Manuelles en cagettes les 17 et 18 septembre.
Vinification	Tri manuel, fermentation alcoolique en cuves thermorégulées, cuvaison longue 4 à 5 semaines et fermentation malolactique en cuve.
Elevage	16 mois en foudre et barriques de 1 vin
Degré	14,5% 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.

«Dans ce millésime solaire, Ilex de Franc Mayne, issu de nos terroirs de sables sur argiles, offre un profil frais, rond et gourmand grâce à des tanins veloutés et des notes de fruits rouges et de violette. Plus accessible que son aîné, il permet de découvrir ce grand millésime sans trop attendre ! »

Sophie Mage, responsable technique

