

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2020



| | |
|-----------------------|---|
| Surface | 1 hectare |
| Terroir | Plateau calcaire, coteau, argiles, sables sur argiles |
| Âge moyen du vignoble | 20 ans |
| Encépagement | 100% Merlot |
| Vendanges | du 16 au 18 septembre |
| Elevage | 16 mois en foudres et en barriques d'un vin. |
| Rendement | 38 hl/ha |
| Production | 4000 bouteilles |
| Degré | 14%vol. |

Millésime de tous les extrêmes, 2020 est très éprouvant pour le vignoble et pour les équipes qui le travaillent dans notre contexte de conversion biologique.

Un printemps historiquement humide et une pression phytosanitaire à son paroxysme nous obligent à une protection sans faille malgré les difficultés de sa mise en œuvre. Nous anticipons toutes les façons de travaux en vert pour favoriser la prophylaxie indispensable à la réussite de notre combat contre le mildiou.

Puis le temps exceptionnellement chaud et sec qui s'installe jusqu'aux vendanges pousse le vignoble dans ses derniers retranchements. Nous adaptions chaque jour les différents travaux pour accompagner le cycle de la vigne et continuer de préserver la récolte.

Les premiers jours de septembre sont décisifs et nos choix de dates de cueillette seront déterminants pour préserver la fraîcheur de nos Merlots.

« Notre sélection parcellaire tient toutes ses promesses sur ce grand millésime ! Concentration et densité alliées à une fraîcheur remarquable, Ilex 2020 marie la gourmandise des fruits rouges, l'énergie d'une belle acidité et le soyeux d'une trame tannique maîtrisée. »

Sophie Mage, Responsable technique

