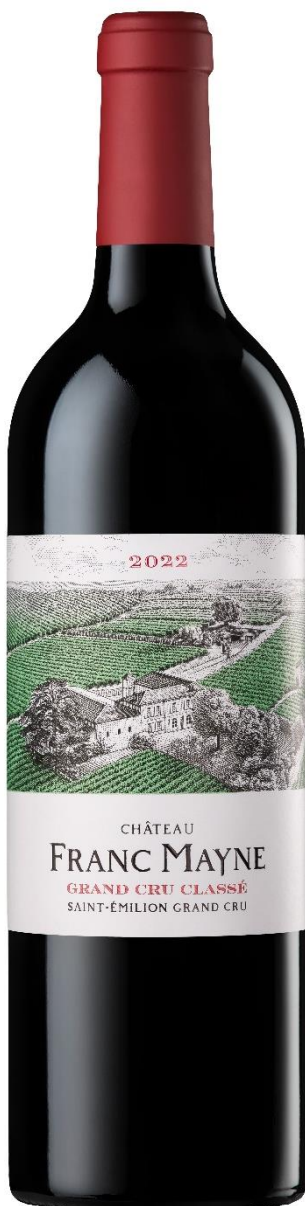


CHÂTEAU  
**FRANC MAYNE**

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2022



Surface	7 hectares dont 5.68 ha en production.
Terroir	Plateau calcaire, côteau, argiles, sables sur argiles
Âge moyen du vignoble	20 ans
Encépagement	100% Merlot
Vendanges	Du 2 au 9 septembre
Elevage	50% barriques neuves – 45% foudres – 5% amphores
Rendement	37 hl/ha
Degré	14.5 % vol.

Franc Mayne 2022 est né entre les 2 et 9 septembre. Ce qui en fait le plus précoce de toute l'histoire du Château.

Un nouveau millésime héroïque rythmé par les désormais traditionnels gel de printemps, mois de juin piégeux et canicule et sécheresse estivales.

Et donc une précocité remarquable en lien avec notre encépagement pur Merlot et un déficit de pluie inédit tout au long du cycle. Un signe qui ne trompe pas : nos carrières souterraines ne gouttent plus!

Pourtant, le vignoble tient bon et les merlots déjouent tous les pronostics !

Grâce à nos terroirs résilients et parce que nous adaptions chaque geste et pensons chaque intervention pour accompagner les souches, leur feuillage et leurs fruits dans ces conditions extrêmes jusqu'à de superbes maturités atteintes tout début septembre.

Alors, pourquoi attendre ?

Donc nous cueillons.

Pour un grand vin gourmand, subtile alliance de la puissance de ces conditions solaires et de la vivacité qui est la signature du terroir de Franc Mayne.

Et si à l'effervescence de ce temps de vendange, nous ajoutons dans la même semaine le résultat du classement et l'obtention de notre certification en agriculture biologique, nous pouvons être fiers et affirmer que ce Château Franc Mayne 2022 sera exceptionnel et pour la toute première fois : **BIO** !

"Le nez étonne par la fraîcheur du fruit et son intensité. On reconnaît de la cerise, de la framboise, associées à des notes plus florales.

En bouche, on retrouve la cerise noire, une fraîcheur mentholée ainsi qu'une pointe de salinité. Le toucher de tanins est fin et soyeux avec une belle concentration. Le tout rythmé par une vivacité et une énergie remarquable. Un grand Franc Mayne !"

Sophie Mage, Responsable technique



[info@chateaufrancmayne.com](mailto:info@chateaufrancmayne.com)

14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion