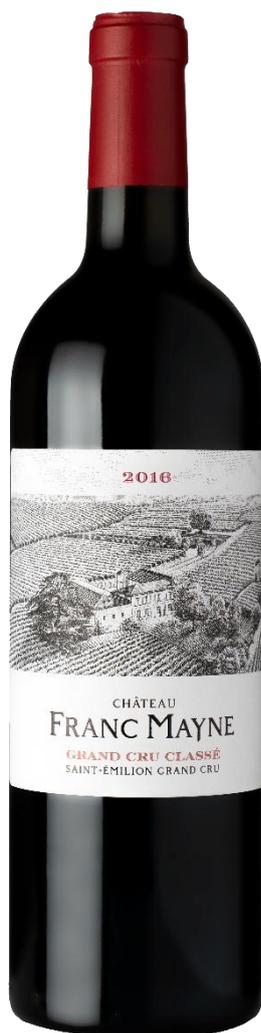


CHÂTEAU FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2016



Surface	5.8 hectares
Terroir	Plateau calcaire, argiles, sables sur argiles
Âges des vignes	30 ans
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet franc
Rendement	40 hl/ha
Production	217 HL soit 29000 bouteilles
Vendanges	du 30 septembre au 12 octobre.
Degrés	14 % vol.
Elevage	50 % barriques neuves et 50 % barriques d'un vin

Un hiver et un printemps, extrêmement pluvieux, remplissent généreusement la nappe phréatique qui permet au vignoble de Saint-Émilion de s'approvisionner lors de l'été très sec. Seuls 15 mm d'eau tombent au mois d'août. **Les sols d'argile et de calcaire favorisent les vignes qui en sont issues par leur capacité à retenir et redistribuer les réserves d'eau.** Ils tiennent un rôle de régulateur ; surtout les sols riches en calcaire, qui comme une éponge, approvisionnent les vignes à la demande. Au long de cette année au climat contrasté, passant d'un extrême à l'autre, les vieilles vignes, au système racinaire développé, souffrent finalement peu de la sécheresse estivale.

« La couleur rouge aux reflets violets présente une belle profondeur. Le nez déjà bien expressif se caractérise par un boisé vanillé associé à des notes de myrtilles écrasées avec une pointe d'épices. La bouche est parfaitement équilibrée par une fraîcheur remarquable et offre une belle trame tannique. Elle développe des arômes de fruits rouges frais pour s'achever sur une finale encore un peu marquée par le bois mais aussi d'une longueur remarquable. Franc Mayne 2016 sera accessible dans ses jeunes années, tout en conservant un réel potentiel de garde. »

Sophie Mage, Responsable technique – septembre 2019



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