

Château Mayne Blanc

Cuvée Tradition

2010

Le Château Mayne Blanc est situé sur la Rive Droite de Bordeaux et est une entreprise familiale transmise de génération en génération. Il est renommé pour sa qualité exceptionnelle, avec la Cuvée Spéciale 2018 ayant récemment été honorée du prix "Trophée du Meilleur Vin du Monde 2023". Le vignoble bénéficie d'une excellente position géographique, lui assurant un ensoleillement généreux. Tout en respectant les méthodes traditionnelles de vinification, le vieillissement du vin se déroule dans de précieux fûts de chêne Morat âgés de 350 ans, ce qui donne un vin délicieux et envoûtant.



80% Merlot
15% Cabernet Franc
5% Cabernet Sauvignon



Âge moyen des vignes
30 ans



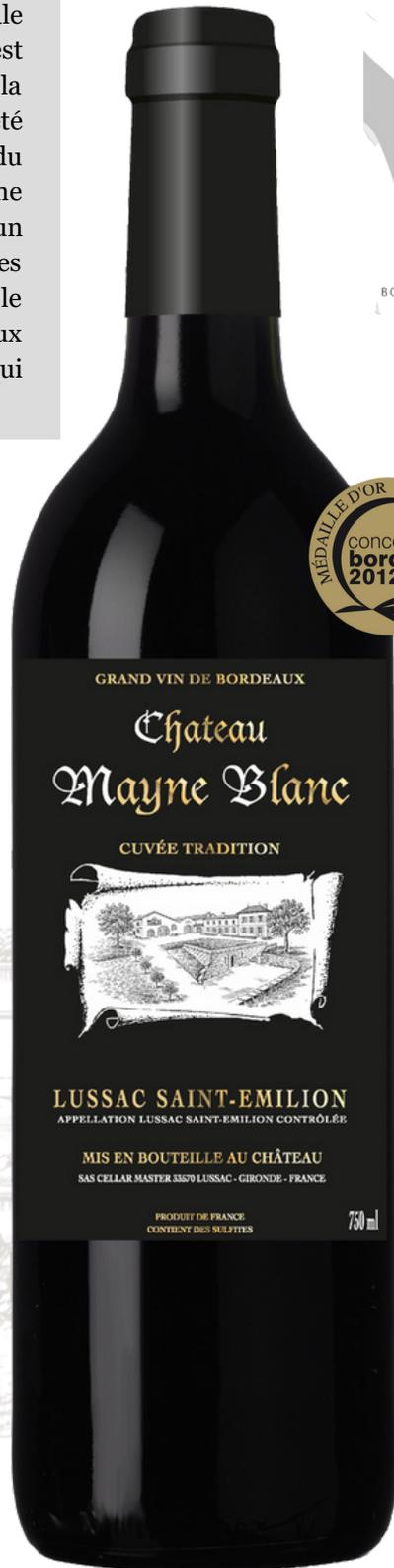
Céologue :
Pascal Henot



16 mois en barriques
de chêne français



14.5% vol



2012
Concours de bordeaux
Médaille d'Or



Note de dégustation :

"Les fruits de ce vin sont désormais parfaitement mûrs et ils se sont merveilleusement fondus pour donner un vin rouge doux, mélancolique et lisse, avec des tanins qui se sont fondus dans les fruits et adoucis à la perfection. Il y a une tension en finale qui n'est pas due aux tanins, mais à l'acidité, et cela contribue à rafraîchir la finale."

-Matthew Jukes

AOC Lussac Saint-Émilion



Sol: Argilo-limoneux
Vignoble: 21 ha