

Château Mayne Blanc

Cuvée Saint-Vincent

2015

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.

AOC Lussac Saint-Émilion

Sol: Argilo-limoneux
Vignoble: 21 ha



100% Merlot



Âge moyen des vignes
45 ans



Céologue :
Ludovic LABARRERE



16 mois en barriques
de chêne français



14% vol
11,000 bouteilles



Note de dégustation :

"Un vin extrêmement plaisant qui semble déjà prêt à être dégusté en raison de son fruit juteux et pur, mais ne vous laissez pas tromper car il y a une profondeur de tanins ici qui permettra à ce vin de mûrir lentement pendant encore huit à dix ans. Le chêne reste en arrière-plan car le fruit est au centre de la scène et c'est là toute la quintessence du millésime 2015 - une pure joie."

-Matthew Jukes