

Château Mayne Blanc

Cuvée Tradition

2013

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



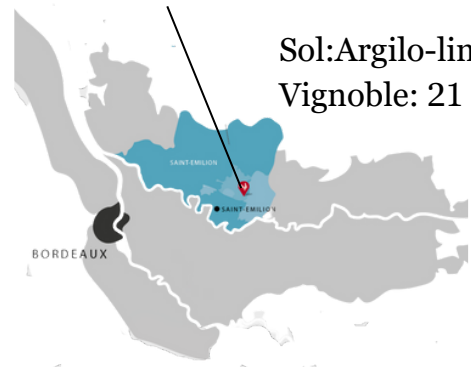
16 mois en barriques
de chêne français



13% vol
36,000 bouteilles



AOC Lussac Saint-Émilion



Sol: Argilo-limoneux
Vignoble: 21 ha



2012

Concours de bordeaux
Médaille d'Or



Note de dégustation :

"Riche et puissant avec des fruits sombres et des épices prononcées en finale, ce vin est conçu pour accompagner des plats corsés à base de viande. Vous devez carafier ce vin pendant une heure avant de le servir afin de lui permettre de s'aérer."

-Matthew Jukes