

Château Mayne Blanc

Cuvée Spéciale

2018

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
35 ans



Œnologue
Ludovic LABARRERE



16 mois
en barriques de chêne
français



15% vol
50,000 bouteilles



Note de dégustation :

La structure solide s'entrelace avec des tanins délicats, et les arômes profonds de fruits remplissent la bouche d'intenses saveurs de prune noire et de cassis. La texture soyeuse laisse une sensation enivrante, avec une longue finale en bouche.



AOC Lussac Saint-Émilion



Sol: Argilo-limoneux
Vignoble: 21 ha



Frankfurt International Trophy
2023 World's Best Wine



90-91 James Suckling: 90-91pts



Frankfurt International
Trophy 2023
Médaille Grand Or



Concours Des Vins
Terre De Vin
Médaille d'Or