

# 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**



**James Suckling: 90-91pts**



**Frankfurt International**  
**Trophy 2023**  
**Médaille Grand Or**



**Concours Des Vins**  
**Terre De Vin**  
**Médaille d'Or**