



Château Grand Mayne 2020

SUPERFICIE AREA OF PRODUCTION	17 ha (15 ha en production) 43 acres (37,07 acres in production)
GEOLOGIE TERROIR	Côteau argilo-calcaire et pied de côteau d'argile Slope clay and limestone and foot of the slope clay
AGE MOYEN DES VIGNES AVERAGE AGE OF THE VINES	37 ans 37 years
DATE DES VENDANGES HARVEST PERIOD	Du 10 septembre au 1 ^{er} octobre From September the 10 th to October the 1 st
RENDEMENT YIELD	41hl/ha
VINIFICATION	Cuves bois et inox thermos-régulées Wooden and stainless-steel tanks with temperature control
ELEVAGE AGEING	18 mois en barriques (50% neuves – 50% 1 an) 18 months in barrels (50% new – 50% 1 year)
ALCOOL ALCOHOL	14,1% vol.
pH	3,6
ASSEMBLAGE BLEND	75% Merlot 25% Cabernet Franc
PRODUCTION	53.000 bouteilles / 53.000 bottles

Particularités du millésime

- Vendanges les plus précoces (avec 2003) depuis l'acquisition familiale en 1934
- Présence toujours plus importante du Cabernet Franc dans l'assemblage
- La vendange n'est plus sulfitée mais remplacée par l'ajout de bio-protection
- Les remontages sont désormais tous réalisés à la main

Commentaires de dégustation

La robe est d'un rouge sombre aux reflets pourpres. Le nez est marqué par une grande fraîcheur aromatique de fruits noirs, d'épices douces et de notes typiques de graphite et de cèdre. La bouche est douce et veloutée. Fine et longue, elle est marquée par de doux arômes de fruits rouges frais, de poivre fraîchement moulu et de légères notes de chêne. La finale est longue et douce avec des tannins finement ciselés. Ce vin est déjà marqué par un incroyable équilibre entre densité et tension caractérisant indéniablement un très grand millésime.