

CHÂTEAU
FRANC MAYNE

GRAND CRU CLASSÉ - SAINT-ÉMILION

2000



Surface	7 hectares
Terroir	Plateau calcaire, côteau, argiles.
Âge moyen du vignoble	30 ans
Encépagement	90% Merlot - 10% Cabernet franc
Densité de plantation	6000 pieds/ha
Rendement	40 hl/ha
Production	22 000 bouteilles
Vendanges	Du 18-22 Septembre 2000 pour les Merlots et 29 Septembre pour les Cabernets francs ; manuelles en cagettes.
Degré	13.1% vol.
Vinification	Encuvage en cuves ciment thermo-régulées Fermentation alcoolique longue à 30°C. Cuvaision totale de 35 jours
Elevage	En barriques neuves (100%). Durée:18 mois dans les carrieres souterraines.

Conditions climatiques :

Le potentiel de récolte est magnifique et grâce à une très belle floraison les grappes sont homogènes.

Effeuilages et vendanges vertes nous permettent d'obtenir les meilleures conditions de maturation.

Après un mois d'août magnifique, ce n'est que le 18/09 quand nos tanins sont mûrs, que nous vendangerons nos parcelles les plus sableuses en pied de côte. Le beau temps se maintenant, nous poursuivons sereinement par la Côte le 22/09 pour finir par le plateau calcaire le 29/09 sous un soleil radieux.

Grâce à une magnifique structure, 2000 est exceptionnel par son alliance de puissance et de finesse, par son gras et son fruité.



info@chateaufrancmayne.com
14 La Gomerie RD 243 33330 Saint-Émilion