

Château Haut Mayne

Sauternes

*Un vin mûr, plein et soyeux aux arômes de fruits confits et une grande finesse qui le classe parmi les meilleurs crus de Barsac et Sauternes.
A servir à 10° sur des foies gras, du Roquefort ou en apéritif.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur les hauteurs de Preignac, à côté du village de Sauternes et du Château Bastor Lamontagne et à 3-4 km de Yquem et Lafaurie Peyraguey.

SUPERFICIE : 13,52 hectares

NATURE DU SOL : Plus argileux que calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 96 % Semillon, 4 % Sauvignon

VENDANGES : Vendanges manuelles.

VINIFICATION : Eraflage total. Vinification traditionnelle en cuves ciments et barriques. Longue macération.

ELEVAGE : La récolte entière vieillit durant 12 à 18 mois en fûts de chêne renouvelés par quart chaque année.

