

Château Maine Blanc

Blaye-Côtes de Bordeaux

*Robe pourpre profond- Nez intense de fruits rouges mêlés à de légères notes boisées.
Bouche charnue, riche et fruitée étayée par une bonne charpente
A déguster sur viandes rouges, petits gibiers et fromages*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Le vignoble est situé près du village de Cars, sur une des plus hautes collines de la région de Blaye. Les coteaux offrent une très bonne exposition au soleil et la proximité avec l'estuaire de la Gironde régule naturellement les amplitudes de température.

SURFACE EXPLOITEE : 5 hectares.

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 85% Merlot, 10% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon

AGE DE LA VIGNE : 30 ans

VENDANGES ET TRAVAIL DU SOL : Techniques respectueuses de l'environnement et du terroir –Vignoble en conversion en Agriculture biologique (engrais verts à base de céréales et légumineuses, traitements bio et phytothérapie) – Effeillage en Juin côté soleil levant. Vendanges vertes mi-juillet – Vendanges manuelles de nuit- Tri manuel.

VINIFICATION : Macération pelliculaire à basse température. Vinification traditionnelle dans des cuves béton entre 27 et 30°. Cuvaision de 20 à 30 jours et remontages réguliers

ELEVAGE : En cuves inox et une part en barriques.

