

Château Mayne Blanc

Cuvée Sommelier

2014

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.

AOC Lussac Saint-Émilion

Sol: Argilo-limoneux
Vignoble: 21 ha



80% Merlot

15% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon



Âge moyen des vignes
30 ans



Oenologue :

Ludovic LABARRERE

Consultant :

Andreas Larsson



16 mois en barriques
de chêne français



13.0% vol

94,500 bouteilles



Note de dégustation :

“Lisse, puissant et aussi très calme, c'est un vin avec une profondeur de fruit cachée. En dépit de sa jeunesse, il semble déjà bon à boire. Il a beaucoup d'énergie et de concentration qui lui permettra de vieillir pendant une longue période.”

-Matthew Jukes