Château Haut Mayne, Graves Blanc



Catherine Boyer née d'Haluin dirige cette propriété de Graves bien que située en plein coeur de Loupiac. Le mariage sémillon sauvignon vinifié en vin sec avec une touche boisée participe à l'équilibre vraiment appréciée.

Origine: Le vignoble de 15 ha s'étale sur la rive gauche de la Garonne à 35 km au Sud de Bordeaux. La surface est recouverte d'une Grave ronde, polis par le temps. Le sous-sol est un mélange de calcaire et de sable. Avec ses sols argilo-calcaires aux influences alluviales, associée à un microclimat unique, crée certes des conditions parfaites pour la production de vins doux et complexes pour des vendange tardives. Mais si le sémillon et cueillis à maturité il sera marqué d'une belle acidité et une richesse aromatique dort apprécier. Sans oublier les sols calcaires qui favorise la fraîcheur des sauvignons. Au fait c'est un paradis pour les vins rouges, blancs et moelleux.

Encépagement: 60% sémillon ; 40% sauvignon blanc

Vinification: Catherine nous raconte qu'après un pressurage lent et progressif, les jus fermentent en cuve inox à basse température. Le sémillon est élevé 2 mois en barrique, le sauvignon est élevé sur lies en cuve inox. Les deux cuvées sont assemblées en début d'année.

Dégustation: Bel ensemble avec un bouquet délicieux aux notes d'agrumes et de fleurs blanches avec une touche vanillée due au sémillon qui séjourne un rien en barriques, juste de quoi ajouter une touche de noblesse.

Potentiel de garde: Peut vieillir 3-5 ans.

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Parfait pour accompagner les poissons de rivière.

- Huîtres chaudes, gratinées
- Brochettes de moules au lard fumé
- Moules gratinées à la crème
- Saumon grillé, sauce béarnaise
- Lotte rotie bardée de lard
- ...