Château Haut Mayne, Graves Rouge



Michel Boyer a acquis le Château Haut Mayne à Cérons au sud de Bordeaux en raison de son terroir exceptionnel composé de graves : cailloux polis par la Garonne. La «Réserve de Famille» est élaborée par assemblages de cuvées qui répondent spécifiquement aux exigences de la gastronomie.

Origine: Le vignoble s'étend sur la rive gauche de la Garonne, à 35 km au sud de Bordeaux, dans la commune de Loupiac. La surface est recouverte de graves rondes, polies par le temps. Le sous-sol est un mélange de calcaire et de sable. Et quel effet cela a-t-il ? Les graves emmagasinent la chaleur, favorisant la maturation des raisins. Le calcaire apporte minéralité et fraîcheur au fruit, tandis que le sable assure un bon drainage, permet aux racines de s'enfoncer profondément et limite les rendements, concentrant ainsi les arômes.

Encépagement: 50% Cabernet-Sauvignon & 50% Merlot

Vinification: Ils y vendangent 9 ha, plantés à 5 500 pieds par hectare, composés à parts égales de merlot et de cabernet-sauvignon. Après la vendange, le raisin subit une macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se déroule ensuite en cuves inox, suivie d'une macération d'environ trois semaines. Après décuvage, les jeunes vins sont élevés en barriques de chêne non neuves pendant une durée de 12 mois.

Dégustation: Ce vin se caractérise par sa grande finesse, sa structure à la fois élégante et corsée. Le nez révèle des épices, des accents boisés et des arômes prononcés de fruits rouges et noirs.

Potentiel de garde: 5-10 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Un excellent choix avec des viandes rouges en sauce.

- Tournedos sauce béarnaise
- ...