



2019

Notre 3^{ème} millésime, dernière année de conversion en culture biologique.

L'été très chaud a permis une belle maturité des grappes, mais également attiré les guêpes qui venaient s'abreuver du jus des raisins, perforant les baies et occasionnant une fermentation des grappes qui viraient à l'aigre. L'automne pluvieux qui a suivi a étendu les dommages et réduit la récolte, nécessitant un tri strict pendant les vendanges et beaucoup d'efforts... qui ont payé !



Cépages : 80% Sémillon, 20% Sauvignon

Appellation : AOC Sauternes

Age moyen des vignes : 42 ans

Sol : silico-graveleux

Vendanges : récolte manuelle par tries successives lorsque la pourriture noble est à son meilleur stade, afin d'obtenir un juste équilibre entre la sucrosité et l'acidité du raisin

Vinification et élevage : pressurage lent en pressoir vertical, fermentation par levures indigènes en barriques suivie d'un élevage de 16 mois

Degré d'alcool : 13 %vol.

Contenance : 50cl

Température de service : 11°C

Robe : vieil or brillant

Nez : pamplemousse, orange confite, miel, cire d'abeille

Palais : attaque franche, fraîcheur et vivacité, intensité, saveurs d'agrumes, notes toastées, bon équilibre sucres-acides, belle longueur.

Idées d'accords mets-vin : poulet rôti, noix de Saint Jacques, gambas thaï, homard, foie gras, volaille à la crème et aux champignons, viande blanche en sauce, ravioles aux figues, Roquefort et Bleu d'Auvergne, ananas rôti...

SCEA CHATEAU LE MAYNE
6 Le Mayne 33720 barsac
T : 09 500 36 545 M : 06 85 19 22 30
contact@lemayne.com
siret : 83066531100015
www.lemayne.com