



2020

Un court épisode de gel printanier a restreint la récolte cette année-là, mais la chaleur estivale a permis une belle maturité des raisins et les vendanges ont débuté assez précocement, début septembre.



Cépages : 80% Sémillon, 20% Sauvignon

Appellation : AOC Sauternes

Age moyen des vignes : 43 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 en barriques par levures indigènes suivie d'un élevage de 16 mois

Degré d'alcool : 13 %vol.

Contenance : 50cl

Température de service : 11°C

Robe : vieil or brillant

Nez : puissant, épices (cannelle, vanille), abricot et figue confits

Palais : ample et charnue, évoluant vers une finale fraîche qui apporte vivacité, équilibre et longueur au vin.

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