

CHÂTEAU FRANC LE MAINE ROUGE 2019 MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Acquis en 2008 par Philippe Bardet, Château Franc Le Maine est implanté au sud-est de la commune de Saint-Laurent des Combes. Créé au XVe siècle, ce vignoble d'appellation Saint-Emilion Grand Cru, surnommé « La belle endormie », a bénéficié d'importants aménagements de drainage et de stimulation de son écosystème.

D'une robe allant du rubis foncé au pourpre, Château Franc le Maine révèle un nez frais, dynamique et expressif. Avec une bouche élégante et persistante, il s'apprécie pour sa densité, son équilibre et sa longueur.

- 62 % Merlot noir
- 38 % Cabernet Franc

Accords mets et vins

Pintade farci au fois gras

Détails

Caractéristiques

Terroir : Sables au dessus de graves, sables ou sables argileux

Cépage : 62 % Merlot noir et 38 % Cabernet Franc

Vendange : Technique de sélection des baies unique au monde (tribaie et calibaie)

Viticulture : Enherbement naturel et permanent

Vinification : Réalisation de macérations douces grâce à des cuves nouvelles générations permettant l'immersion du marc et favorisant l'extraction des tanins soyeux de pellicules. Importants investissements n recherches microbiologiques pour sélectionner nos meilleurs levures indigènes.

Elevage : Élevage entre 14 et 18 mois selon les millésimes. 50 % barriques neuves et barriques d'un vin

Dégustation

Robe : Robe allant du rubis foncé au pourpre

Nez : Un nez frais, dynamique et expressif.

Bouche : Une bouche élégante et persistante

Finale : Puissante et velouté

Garde : 20 ans

Température de service : 17-18°C

