



Château Le Maine 2012

— saint-émilion grand cru

- Le Château Le Maine 2012 a été produit sur une parcelle de 4 hectares du plateau de St-Laurent des Combes - Lieu-dit Le Maine -, au cœur de la juridiction de Saint-Émilion.
- Les vignes de cette parcelle ont 35 ans.
- Le sol est sablo-argileux en surface, et argileux en profondeur. C'est la relative légèreté de ce terroir qui confère à cette cuvée toute sa finesse et son élégance.
- L'encépagement est largement dominé par le Merlot (85 %), « cépage roi » du saint-émilionnais, complété par le Cabernet Franc (15 %).
- Ce St-Émilion Grand Cru a été élevé 12 mois en barriques de chêne français avant d'être mis en bouteilles à la propriété au printemps 2014.
- La production de cette cuvée était de 19 500 bouteilles.
- Dégustation : robe rouge pourpre ; nez agréablement vanillé sur un fond de fruits noirs et rouges avec des notes de sous-bois ; l'attaque est souple ; Une belle structure tannique se développe en bouche avec une bonne sucrosité ; à consommer dans les cinq ans.
- Service : pour révéler tous ses arômes ce vin doit être ouvert une heure avant service, et si possible carafé. Température optimale de service : 18°C.

