

CHÂTEAU Mayne Boyer Chaumet

AOC BLAYE-CÔTES DE BORDEAUX GRAND VIN DE BORDEAUX

Surface : 6 hectares

Age moyen des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 5000 pieds/hectare

Production : 35 000 cols

Cépages : 85 % Merlot , 10 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec

Potentiel de garde : 3 à 8 ans



Terroir

Le vignoble s'enracine dans les coteaux argilo-calcaire qui longent l'estuaire de la Gironde. Cette situation offrent une belle exposition au soleil et la proximité avec l'estuaire régule naturellement les amplitudes de température. Ce vin est issu des parcelles entourant le chai du Mayne Boyer.

Travail de la vigne :en Agriculture Biologique

Les techniques utilisées sont des plus respectables de l'environnement, de la vigne et de la vie du sol : enherbement maîtrisé, engrais verts à base de céréales et de légumineuses, travail du sol superficiel (10 cm), traitements AB. Pour récolter un raisin sain et mûr, un effeuillage à partir de la fermeture de la grappe est effectué côté soleil levant. Des vendanges vertes mi-juillet permettent de limiter l'entassement et d'atteindre une meilleure concentration.

Vendange et vinification : tradition et modernité

La récolte se fait à l'aube pour recevoir les raisins frais en cave pour un tri manuel. Après une macération à froid pendant 4 à 7 jours, commence la fermentation alcoolique. Elle se déroule à une température maintenue entre 27 et 30°C dans des cuves en béton brut. La fréquence des remontages et délestages sont déterminés pour extraire les arômes, la couleur et les tanins. La macération dure au total 30 jours environ et est guidé par la qualité des raisins, la dégustation et le type de vin souhaité.

Élevage

Pendant un an, soin et tradition sont apportés pour obtenir la meilleure expression du vin. L'élevage est réalisé en cuve, ponctué par quelques soutirages et aérations.

EARL Vignobles Jean CHETY & Fils

1 Les Blancs 33390 CARS - FRANCE

Tel : +33 5 57 42 10 28 Fax : +33 5 57 42 17 65

chateau.hautcolombier@wanadoo.fr

chateauhautcolombier.com