

# CHÂTEAU HAUT-MAYNE

## GRAVES BLANC AOC

### Historique

Ce magnifique vignoble de 24 hectares, propriété du groupe Taillan est situé en plein cœur du Sauternais sur la commune de Cérons. Le terroir est ici exceptionnel et présente des caractéristiques idéales pour la culture de la vigne : microclimat protecteur créé par les cours d'eau environnants, sols de graves profondes sur strates calcaires, parfaite exposition des vignes Sud/Sud-Est. La tenue rigoureuse du vignoble s'accompagne d'une vinification soignée : la vendange précède un tri sévère des raisins sur table. Les raisins sont ensuite vinifiés de façon traditionnelle dans des cuves thermorégulées. La fermentation avec maîtrise des températures permet de préserver les arômes des différents cépages Cabernet Sauvignon et Merlot.

*This magnificent 24-hectare vineyard, owned by the Taillan Group, is situated in the heart of the Sauternes area in the commune of Cérons. The terroir here is truly exceptional, offering ideal characteristics for vine growing, with a protective micro-climate created by the surroundings streams, the deep, gravelly soil over limestone strata and the perfect exposure facing south/south-east. The rigorous maintenance of the vineyard is backed by painstaking vinification with severe sorting of the incoming harvest. Temperature-controlled fermentation makes it possible to keep all the distinctive aromas of the Cabernet Sauvignon and Merlot grape varieties.*

Lieu de la propriété • Place of the estate ..... Cérons

Production moyenne • Average production ..... 40 000 bouteilles • 40 000 bottles

Nature du sol • Soil ..... Graves profondes et sablo-graveleux sur strates calcaires  
*Deep stones and sandy gravel over limestone strata*

Encépagement • Grape varieties ..... 77% Sémillon, 19% Sauvignon, 4% Muscadelle

Age moyen des vignes • Average age of the vines ..... 30 ans • 30 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard ..... 12.5 hectares

Vinification • Vinification ..... Traditionnelle avec cuvaison longue  
*Traditional with long vatting*

Elevage • Ageing ..... Cuves et barriques • Vats & barrels

Mise en bouteille • Bottling ..... Au château • At the estate

### Dégustation • Tasting notes

Ce vin, affichant une robe brillante de couleur vert pâle aux reflets argentés, possède un nez complexe d'où s'échappent des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de vanille. Il offre une belle pureté en bouche où il laisse une impression d'élégance et de bel équilibre.

*This wine, in a brilliant, pale green colour with flashes of silver, offers a complex nose of citrus fruit, white flowers and vanilla. Remarkably clean on the palate, it leaves an impression of superb balance and elegance.*

### Accords gastronomiques • Matching with food

Un vin de charme où la finale mêle notes boisées et florales, à apprécier sur un poisson de rivière. Il est conseillé de le servir à une température de 11° à 12°C.

*A delightful wine with a finish combining woody and floral touches to be enjoyed with freshwater fish.*

*It is best served chilled at between 11° and 12°C.*

### Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

*To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.*



GINESTET