

Château Haut-Mayne Blanc

Land:	Frankrijk
Regio:	Bordeaux
Appellatie:	Graves
Jaar:	2023
Kleur:	Wit
Inhoud:	75 cl
Druiven:	40 % Sauvignon blanc - 60 % Semillon
Alcoholvolume:	12 %
Temperatuur:	10½°C - 12½°C
Aan te raden bij:	als aperitief, bij voorgerechten, zeevruchten, schelpdieren, vis, kaasschotels, wit vlees
Omschrijving:	Château Haut-Mayne, eigendom van Michel Boyer, produceert ½ van de oudere crus uit de appellatie Graves. De wijngaarden kijken uit op de vallei van de Garonne en bevinden zich tussen het gebied van de Sauternes en de Graves van L'ognan. Ze zijn gelegen op een plateau met een bodem van kiezelstenen, genaamd 'les moulins'. Onder de oppervlakte bevindt er zich een kalkbodem. Het geheel wordt met elkaar verbonden door het aanwezige zand. Het plateau is rijk aan zon, zodat de temperaturen soms hoog kunnen oplopen. De grond is aan de oppervlakte meestal droog, zodat de wortels van de wijnranken tot diep in de bodem doordringen. De witte wijnen van Château Haut-Mayne worden pas geoogst wanneer de druiven tot perfecte rijpheid gekomen zijn. De vinificatie gebeurt op uiterst nauwgezette wijze: de temperatuur wordt gecontroleerd tijdens de gisting en de wijn wordt even 'sur lie' bewaard. De rijping vindt plaats in een wijntank gedurende 6 maanden, tijdens dewelke de wijn zich verder kan ontwikkelen, maar zonder verlies van primaire aroma's en met behoud van de fruitigheid. Château Haut-Mayne is een schitterende wijn met een lichtgele kleur. Het is een zeer fruitige wijn met noties van groene citroen. In de mond is Château Haut Mayne droog en rond, royaal en een lange afdronk met pompelmoes op het einde. Dankzij de evolutie op fles, verkrijgt men een absolute topwijn van de appellatie. Het is dan ook niet voor niets dat Michel Boyer een uitstekende reputatie als wijnmaker geniet.

