



CHATEAU
GRAND MAYNE
grand cru classé

2007

SUPERFICIE

AREA OF PRODUCTION

17ha
43 acres

GÉOLOGIE

TERROIR

Côteau argilo-calcaire et pied de côteau d'argile et sables anciens sur argile
Slope clay and limestone and foot of the slope clay and old sand on clay

ÂGE MOYEN DES VIGNES

AVERAGE AGE OF THE VINES

35 ans
35 years

RENDEMENT

YIELD

38hl
38ha

VINIFICATION

Cuves bois et inox thermo-régulées
Wooden and stainless steel tanks with temperature control

ÉLEVAGE

AGEING

14 mois en barriques (60% neuves - 40% 1 an)
14 month in barrels (60% new - 40% 1 year)

ALCOOL

ALCOHOL

13,5% vol.

ASSEMBLAGE

BLEND

75% Merlot
20% Cabernet Franc
05% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

40.000 bouteilles / 3.330 caisses
40.000 bottles / 3.330 cases

LA REVUE DU VIN DE FRANCE

La famille Nony a privilégié en 2007 un style équilibré et mûr, renonçant au profil concentré et extrait réservé aux années de grande maturité. Nous voici devant un Grand Mayne d'équilibre fruité et aux tanins limpides, sans aspérité, préservant l'équilibre et la fraîcheur en finale. Un très bon vin, délicieux à boire dans les dix ans. 15-16/20

DECANTER WINE MAGAZINE

Dark, full and intense, the 2007 has the 'fat' fruit extract and present but integrated oak of recent years as well as firm but fine tannins and a freshness that gives it balance. Consistent in style and quality and very good for the vintage. Drink 2014-2022 (17 points)