

# CHÂTEAU CROIX DU MAYNE

AOP CAHORS

SUD-OUEST

1752  
SIGNATURE  
WINES



Croix du Mayne a été noté #53  
au TOP 100 WINE  
SPECTATOR 2008

## Historique :

Les terres appartiennent à la famille Pelissié depuis de nombreuses générations mais la famille ne travaille les vignes que depuis deux générations. Aujourd'hui c'est François, le petit-fils, qui a repris les rênes de l'exploitation.

## Terroir :

La vallée du Lot est divisée en trois terrasses composées d'alluvions venues du Massif Central. La Croix du Mayne, vignoble de 20 hectares, évolue sur la deuxième terrasse, aux sols composés de graves et parfaitement drainés, donnant des vins plus charnus.

## Vinification :

Les méthodes de culture pratiquées sont celles utilisées traditionnellement avec un contrôle total du rendement, et pratique de l'égrappage. Tout cela permet de produire un vin de garde, qui sera vieilli en fût pendant 12 mois.

## Notes de dégustation :

Ce vin est bien structuré, sur des arômes de fruits noirs. Il tapisse harmonieusement le palais, les tanins sont veloutés. Exceptionnelle aptitude à la garde.

## Accords mets / vins :

Le Château la Croix du Mayne est idéal en accompagnement de viandes rouges, fromages et tous les plats typiques du sud-ouest : magret de canard, confit, cassoulet.

