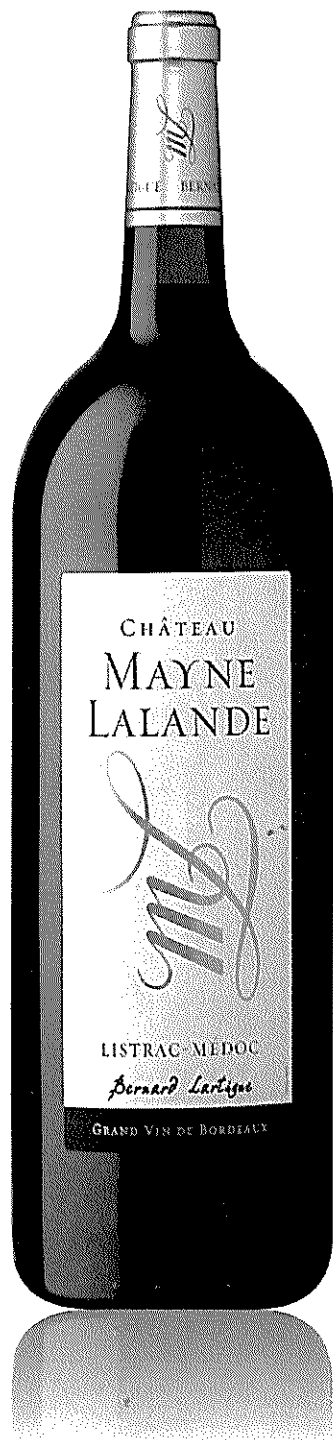


CHATEAU MAYNE LALANDE 2016



La propriété

Château Mayne Lalande est situé sur la commune de Lustrac Médoc. Créée en 1982, la propriété compte aujourd'hui 17 hectares. Alice-Jeanne Lartigue reprend la conduite de l'exploitation en décembre 2020.

Le vignoble

Les cépages : cabernet sauvignon (45%), merlot (45%), petit verdot (5%) et cabernet franc (5%)

Le terroir : graves garonnaises et pyrénéennes, silice, argile et calcaire Densités de plantation : de 6500 à 9000 pieds par hectare

Les Vinifications

Vendanges manuelles et mécaniques, sélections parcelaires

Macération préfermentaire à froid pendant 12 jours (8°C)

Vinification traditionnelle – Elevage de 14 mois en barriques (40% neuves)

Rendement : 50 HL / HA – production : 60 000 bouteilles

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon, 30% merlot, 5% petit verdot, 5% cabernet franc

Les Œnologues conseil

Hubert De Bouard

Marc Quertinier

Le commentaire de dégustation

Une très belle robe rubis sombre. Un nez gourmand de fruits mûrs, complexe avec quelques touches florales, une fine minéralité prolongée par des arômes vanillés et réglisse. Grande étoffe en bouche, du grain. Beau volume de fruits noirs mûrs ; beaucoup d'éclat ; une suavité remarquable équilibrée par de longs tanins sapides.

Les notes de dégustation

James Suckling : 92

Weinwisser : 18

Bettane et Desseauve : 91

Yves Beck : 93

RVF : 16

Alice – Jeanne LARTIGUE

SAS LES CINQ SENS DU CHATEAU MAYNE LALANDE

7 Route du Mayne – 33480 LISTRAC MEDOC

Tél : 05 56 58 27 63 – contact@chateaumaynelalande.com