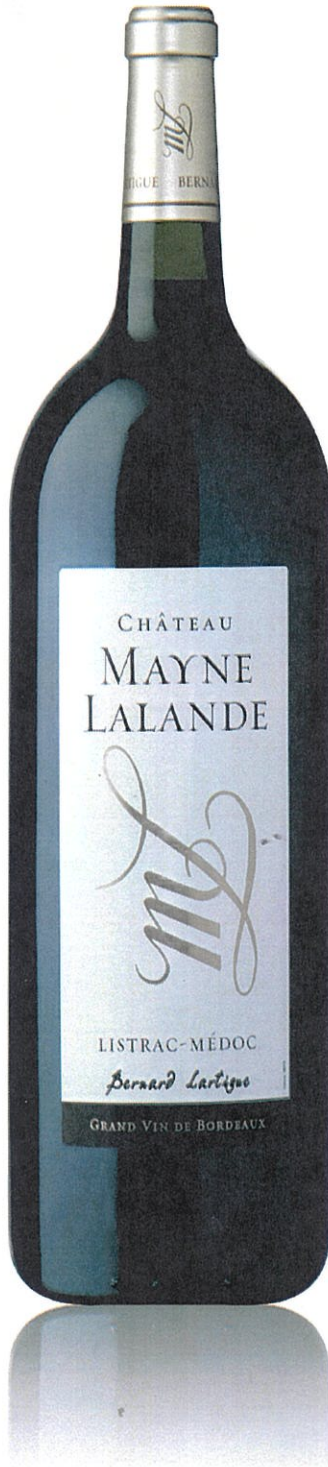




CHATEAU MAYNE LALANDE 2019



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

Propriété certifiée HVE 3

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 : 45HL / HA – Production : 50 000 bouteilles

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon, 35% merlot, 5% petit verdot

Les Œnologues conseil

Hubert De Bouard

Marc Quertinier

Le commentaire de dégustation

Que de finesse et de complexité dans le bouquet de Mayne Lalande 2019 ! Ce nez est captivant, tant par son intensité que par ses multiples facettes où fruits, épices, fraîcheur et élevage se révèlent avec harmonie. Attaque juteuse, friande et fraîche. En bouche, le vin continue dans la même logique d'harmonie que le nez. Il est charmant, invitant mais également racé et vif.

Les notes de dégustation

James Suckling : 90 – 91

Weinwisser : 18

Antonio Galloni : 88 – 90

B. Burtschy : coup de coeur

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