

CHÂTEAU MAYNE LALANDE 2007
梅恩兰德酒庄 (优质中级庄)
CRU BOURGEOIS SUPERIEUR
A.O.C LISTRAC-MEDOC



产区 AOC梅多克 利斯塔克法定产区	酿造方式 传统酿造方式
葡萄树平均年龄 30 年	下胶 新鲜蛋清
土壤 钙质粘土 硅石沙砾	过滤 装瓶前不过滤
种植面积 15 公顷	陈酿方式 50%橡木桶 12 到 16 个月
葡萄品种 60%赤霞珠 30%美乐 5% 品丽珠 5% 味而多	葡萄酒工艺顾问 休伯特.德.布阿德 马克 盖尼迪
产量 50 000 瓶	庄主 伯纳德.拉蒂格先生
装瓶 本酒庄内	酒评: 深邃的红色。成熟的果香味(桑 椹和黑加仑), 香料和橡木的完美结合, 加上清淡的香草味呈现优雅的熏香。
种植稠密度 6500-9000 株每公顷	口感平衡, 柔滑, 单宁适当的酸味给 人清爽的感觉。
收成 大约 4500 升每公顷	
泡皮时间 18 到 25 天	
发酵温度 28 到 34 摄氏度	