



CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2010

A.O.C LISTRAC-MÉDOC



Appellation

A.O.C Lustrac en Médoc

Age moyen des vignes

30 ans

Sol

Graveleux, siliceux, argilo-calcaire

Superficie

15 hectares

Cépages

60% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

5% Cabernet Franc

5% Petit Verdot

Production

50 000 Bouteilles

Mise en bouteille

Au Château

Taille

Guyot double

Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

Rendement

Environ 45 hl/ha

Temps de cuvaison

18 à 25 jours

Températures de fermentation

28 à 34 °C

Vinification

Traditionnelle

Collage

Blanc d'œuf frais

Filtrage

Pas de filtrage à la mise

Elevage

50% de barriques neuves

Entre 12 à 16 mois

Oenologue Conseil

Hubert DE BOÛARD

Marc QUERTINIER

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Commentaires de dégustation

Couleur violette foncée. Un nez qui développe une expression de fruit mûr. La bouche est ample, savoureuse, onctueuse, avec une finale aux tanins soyeux, puissants, élégants, poussés par une acidité qui équilibre l'ensemble.

Notes :

Terre des vins : 15.5/20

Wine spectator: 88-91/100

Gilbert et Gaillard 2014 :

Médaille d'or - 88/100

Vinum Extra : 15.5/20

Weinwischer : 17/20