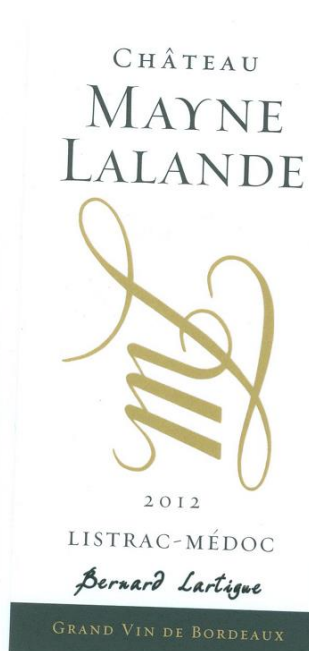




# CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2012

A.O.C LISTRAC-MÉDOC



## Appellation

A.O.C Listrac 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 cuvaision

18 à 25 jours

## Températures de fermentation

28 à 34 °C

## Vinification

Traditionnelle

## Collage

Blanc d'œuf frais

## Filtration

Pas de filtration à la mise

## Elevage

30% de barriques neuves

Entre 12 à 16 mois

## Œnologue Conseil

Hubert DE BOÜARD

Marc QUERTINIER

## Propriétaire

*Bernard LARTIGUE*

## Commentaires de dégustation

Couleur très foncée, sombre, nez de fruits expressifs avec une bouche volumineuse, onctueuse, une longueur de tannins bien enrobés.

## Notes

Guide Hubert 2015 : 4.5/5

Gilbert et Gaillard 2015 : **Médaille d'or** – 85/100

MÖVENPICK-WEIN, René Gabriel : 17/20

Gault et Millau 2012 : 15/20