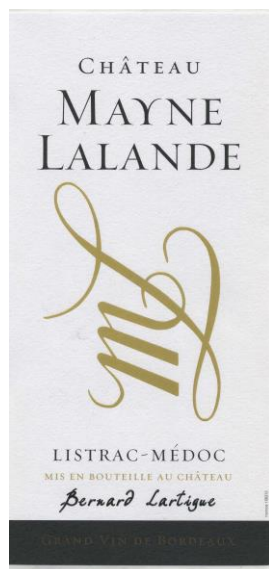




# CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2013

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

30 000 Bouteilles

## Mise en bouteille

Au Château

## Taille

Guyot double

## Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

## Rendement

30 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 BOÜARD

Marc QUERTINIER

## Propriétaire

*Bernard LARTIGUE*

## Commentaires de dégustation

Ferme dans sa structure, mais bien doté, avec du gras et une bouche longiligne.

## Récompenses – Notes

Decanter : 16.25 / 20 (good ripe black fruits, supple yet dense, a fine, elegant Listrac)

Guide des Vins : 90/100

Primeurs.TV : 85.5 / 100

Gault&Millau, primeurs 2013 : 14 / 20

Le Point, 22 mai 2014 : 14 / 20