



CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2015

A.O.C LISTRAC-MÉDOC

Age moyen des vignes

35 ans

Sol

Graveleux, siliceux, argilo-calcaire

Superficie

15 hectares

Cépages

60% Cabernet Sauvignon

30% Merlot

5% Petit Verdot

5 % Cabernet Franc

Assemblage

60 % Cabernet Sauvignon

35 % Merlot

5 % Petit Verdot

Vendanges

Manuelles et mécaniques

Début 21 septembre 2015

Fin 09 octobre 2015

Mise en bouteille

Au Château

Taille

Guyot double

Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

Rendement

50 HL / HA

Production

60 000 Bouteilles

Temps de cuvaison

25 jours

Macération préfermentaire à froid

8 °C pendant 12 jours

Vinification

Traditionnelle

Elevage

30% de barriques neuves

Entre 12 et 14 mois

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Œnologues Conseil

Hubert de Bouard

Marc Quertinier

Commentaires de dégustation

Pourpre violacé. Bouquet séduisant révélant des fruits confits frais et des clous de girofle. A l'aération des notes de fruits rouges et de cassis apparaissent. Attaque friande et fruitée. Le corps à de la densité, de la structure et des tannins bien intégrés, en symbiose avec l'acidité. Ils se révèlent en fin de bouche et sont de type granuleux. Un très beau vin, juteux et gourmand, avec un excellent potentiel de garde au vu de sa structure racée et vive.

Notes et récompenses

Weinwisser : 18 / 20

James Suckling : 90–91/100

Yves Beck, Beckustator : 93–95/100

Jacques Dupont, Le Point : 16 / 20

Bernard Burtschy : 16 / 20

Decanter : 88 / 100

Journal du vin suisse : 17/20

