



# CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2016

A.O.C LISTRAC-MÉDOC

## Age moyen des vignes

35 ans

## Mise en bouteille

Au Château

## Enologues Conseil

Hubert de Bouard  
Marc Quertinier

## Sol

Graveleux, siliceux, argilo-calcaire

## Taille

Guyot double

## Propriétaire

Bernard LARTIGUE

## Superficie

15 hectares

## Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

## Commentaires de dégustation

## Cépages

60% Cabernet Sauvignon  
30% Merlot  
5% Petit Verdot  
5% Cabernet Franc

## Rendement et production

50 HL / HA – 60 000 Bouteilles

## Temps de cuvaison

25 jours

## Assemblage

45 % Cabernet Sauvignon  
45 % Merlot  
5 % Petit Verdot  
5 % Cabernet Franc

## Fermentation préfermentaire à froid

8 °C pendant 12 jours

## Vinification

Traditionnelle

## Notes

Mybettanedesseauve.fr : 91 / 100

## Elevage

30% de barriques neuves  
Entre 12 et 14 mois

James Sückling : 92 / 100

## Vendanges

Manuelles et mécaniques  
Début 5 octobre 2016  
Fin 19 octobre 2016

Weinwisser : 18 / 20

