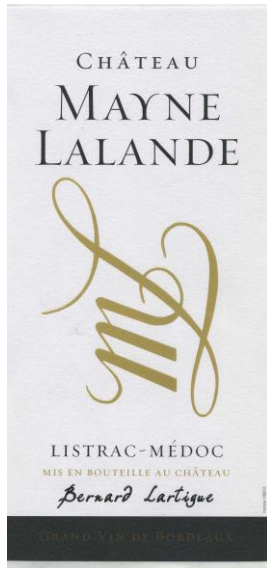




CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2014

A.O.C LISTRAC-MÉDOC



Age moyen des vignes

30 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 29 septembre 2014

Fin 20 octobre 2014

Mise en bouteille

Au Château

Taille

Guyot double

Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

Rendement

38 HL / HA

Production

50 000 Bouteilles

Temps de cuvaison

25 jours

Fermentation préfermentaire à froid

8 °C pendant 12 jours

Vinification

Traditionnelle

Elevage

30% de barriques neuves

Entre 12 et 14 mois

Œnologues Conseil

Hubert de Bouard

Marc Quertinier

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Commentaires de dégustation

Violet intense, profond. Notes intenses de sureau et de poivre noir. Montre une belle complexité. Charnu, juteux, tanins fins, finale aromatique. Manifeste déjà une jolie harmonie bien définie.

Récompenses – Notes

Winespectator, Suckling : 87–88

Bettane et Desseauve : 89/100

Weinwisser, René Gabriel : 17 / 20

Guide Hubert des Vins 2017 : 17.5/20

DWWA 2017 : Médaille de Bronze

Gilbert et Gaillard : Médaille d'Or

Guide Hachette 2018 : 1 étoile