

FICHE TECHNIQUE

CHATEAU MAYNE LALANDE CRU BOURGEOIS SUPERIEUR



- **Appellation**
A.O.C Lustrac en Médoc
- **Age moyen du vignoble** -25 ans
- **Sol** – Graveleux – Siliceux
Argilo- calcaire
- **Superficie** - 20 hectares
- **Cépages** –
45% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
- **Production** - 5000 Caisses
- **Taille** - Guyot double
- **Porte Greffe** - 101.14 et 3309 riparia
sur Cabernet
- **Densité de plantation**
9000 pieds par hectare
7000 pieds par hectare
- **Rendement** – environ 45 hl/ha
- **Temps de Cuaison** - 18 à 25 jours
- **Température de Fermentation** - 28 à 32°C
- **Vinification** - Traditionnelle
- **Elevage des Vins** - 50% Barriques
neuves entre 12 et 16 mois
- **Collage** - Blanc d'œuf frais
- **Filtrage** - Pas de filtration à la mise
- **Mise en bouteille** - Au château
- **Propriétaire** - Bernard LARTIGUE
- **Œnologue Conseil** - Marc
QUERTINIER
- **Conseiller** - Hubert DE BOUARD

NOTES DE DEGUSTATION

2007

Couleur très foncée avec des notes de fruits mûrs (mûre et cassis) se mélangeant à de l'épice et à un boisé bien intégré au parfum de vanille avec quelques légères notes de fumé. La bouche est savoureuse, onctueuse, et les tanins d'une grande finesse.