



CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2008

A.O.C LISTRAC-MEDOC



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

50 000 Bouteilles

Mise en bouteille

Au Château

Taille

Guyot double

Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

Rendement

Environ 45 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 BOÛARD

Marc QUERTINIER

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Commentaire de dégustation

Robe rouge jeune et limpide, nez net évoquant les baies mûres du jardin (groseille, cassis). En bouche un vin charpenté, bien lié où l'on retrouve ce fruit net ponctué en final d'une note boisée très fraîche.

Notes :

Gilbert et Gaillard : 88/100