



# CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2011

A.O.C LISTRAC-MÉDOC



## Appellation

A.O.C Lustrac 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 cuvaision

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

## œnologue Conseil

Hubert DE BOÛARD

Marc QUERTINIER

## Propriétaire

*Bernard LARTIGUE*

## Commentaires de dégustation

Ferme dans sa structure, mais bien doté, avec du gras et une bouche longiligne.

## Récompenses – Notes

René Gabriel, Weinwisser : 17 /20

Winespectator, Suckling : 87-88

Decanter : 15.5 / 20

Vinum : 15 / 20

Neal Martin :88/100

DVE, guide des vins : 89/100

DWWA 2014 : Médaille de bronze

Gilbert et Gaillard 2015 :

**Médaille d'or – 88/100**