



CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2012

A.O.C LISTRAC-MÉDOC



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 cuvaision

18 à 25 jours

Températures de fermentation

28 à 34 °C

Vinification

Traditionnelle

Collage

Blanc d'œuf frais

Filtration

Pas de filtration à la mise

Elevage

30% de barriques neuves

Entre 12 à 16 mois

œnologue Conseil

Hubert DE BOÛARD

Marc QUERTINIER

Propriétaire

Bernard LARTIGUE

Commentaires de dégustation

Couleur très foncée, sombre, nez de fruits expressifs avec une bouche volumineuse, onctueuse, une longueur de tannins bien enrobés.

Notes

Guide Hubert 2015 : 4.5/5

Gilbert et Gaillard 2015 : **Médaille d'or** – 85/100

MÖVENPICK-WEIN, René Gabriel : 17/20

Gault et Millau 2012 : 15/20