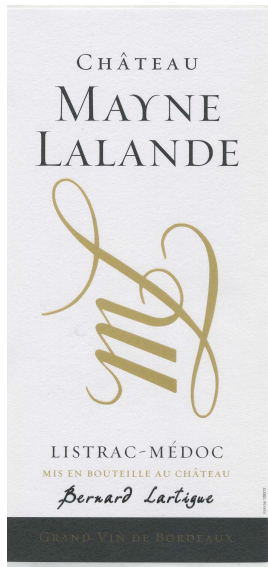




CHÂTEAU MAYNE LALANDE

2013

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

30 000 Bouteilles

Mise en bouteille

Au Château

Taille

Guyot double

Densité de plantation

De 6500 à 9000 pieds par hectare

Rendement

30 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

Commentaires de dégustation

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

Récompenses – Notes

Decanter : 16.25 / 20 (good ripe black fruits, supple yet dense, a fine, elegant Lustrac)

Guide des Vins : 90/100

Primeurs.TV : 85.5 / 100

Gault&Millau, primeurs 2013 : 14 / 20

Le Point, 22 mai 2014 : 14 / 20