



CHATEAU MAYNE LALANDE 2008



La propriété

Château Mayne Lalande est situé sur la commune de Lustrac Médoc. Créée en 1982, la propriété compte aujourd'hui 17 hectares. Alice-Jeanne Lartigue reprend la conduite de l'exploitation en décembre 2020.

Le vignoble

Les cépages : cabernet sauvignon (45%), merlot (45%), petit verdot (5%) et cabernet franc (5%)

Le terroir : graves garonnaises et pyrénéennes, silice, argile et calcaire

Densités de plantation : de 6500 à 9000 pieds par hectare

Les vinifications

Vendanges manuelles et mécaniques, sélections parcelaires

Macération préfermentaire à froid pendant 12 jours (8°C)

Vinification traditionnelle – Elevage de 14 mois en barriques (40% neuves)

Rendement : 45 HL / HA – production : 50 000 bouteilles

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon, 35% merlot, 5% petit verdot

Les Œnologues conseil

Hubert De Bouard

Marc Quertinier

Le 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 finale d'une note boisée très fraîche.

Les notes de dégustation

Gault et Millau : 14.5

Bettane et Desseauve : 14.5

Vinum : 15

RVF : 15

Alice – Jeanne LARTIGUE

SAS LES CINQ SENS DU CHATEAU MAYNE LALANDE

7 Route du Mayne – 33480 LISTRAC MEDOC

Tél : 05 56 58 27 63 – contact@chateaumaynelalande.com