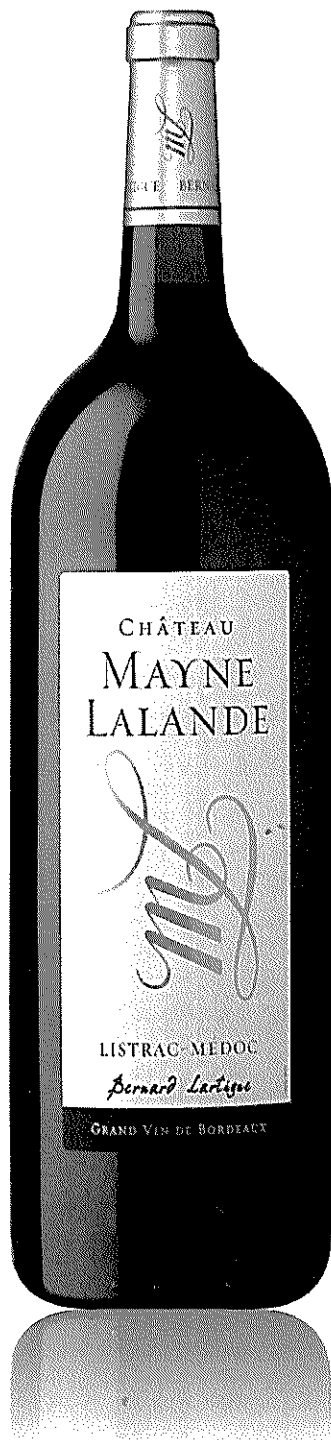


CHATEAU MAYNE LALANDE 2015



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 : 50 HL / HA – production : 60 000 bouteilles

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

Les Œnologues conseil

Hubert De Bouard

Marc Quertinier

Le commentaire de dégustation

Pourpre violacé. Bouquet séduisant révélant des fruits confits frais et des clous de girofle. A l'aération des notes de fruits rouges et de cassis apparaissent. Attaque friande et fruitée. Le corps a de la densité, de la structure et des tanins bien intégrés, en symbiose avec l'acidité. Ils se révèlent en fin de bouche et sont de type granuleux. Un très beau vin, juteux et gourmand, avec un excellent potentiel de garde au vu de sa structure racée et vive.

Les notes de dégustation

James Suckling : 93

Weinwisser : 18

Yves Beck : 93 - 95

Le Figaro, B. Burtshy, Le Point : 16

Guide Hachette

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