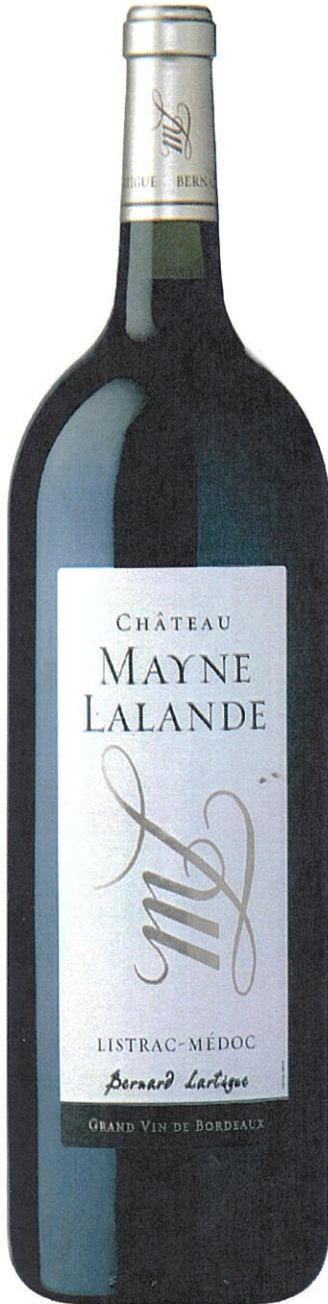




CHATEAU MAYNE LALANDE 2020



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

Propriété certifiée HVE 3

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 : 40 HL / HA – production : 46 000 bouteilles

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

Les Œnologues conseil

Hubert De Bouard

Marc Quertinier

Le commentaire de dégustation

Robe rubis sombre éclatante. Un nez puissant de fruits mûrs croquants teinté de douces notes vanillées qui apportent de la complexité et de la profondeur. Une bouche ample, fruitée, dense, équilibrée, pleine de matière mais aussi élégante. Beaucoup de longueur. Des tanins somptueux magnifiés par un boisé respectueux. Un beau vin de garde mais qui présente déjà un côté consensuel.

Les notes de dégustation

Non soumis à dégustation au moment de la publication de cette fiche.

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