



EMOTION DE MAYNE LALANDE 2018

La propriété

Château Mayne Lalande est situé sur la commune de Lustrac Médoc. Créée en 1982, la propriété compte aujourd'hui 17 hectares. La Cuvée Emotion de Mayne Lalande est le résultat d'une sélection parcellaire rigoureuse. 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 parcellaires

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

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

Rendement : 40 HL / HA – Production : 24 000 bouteilles

Assemblage : 50 % cabernet sauvignon, 50% merlot

Les Œnologues conseil

Hubert De Bouard

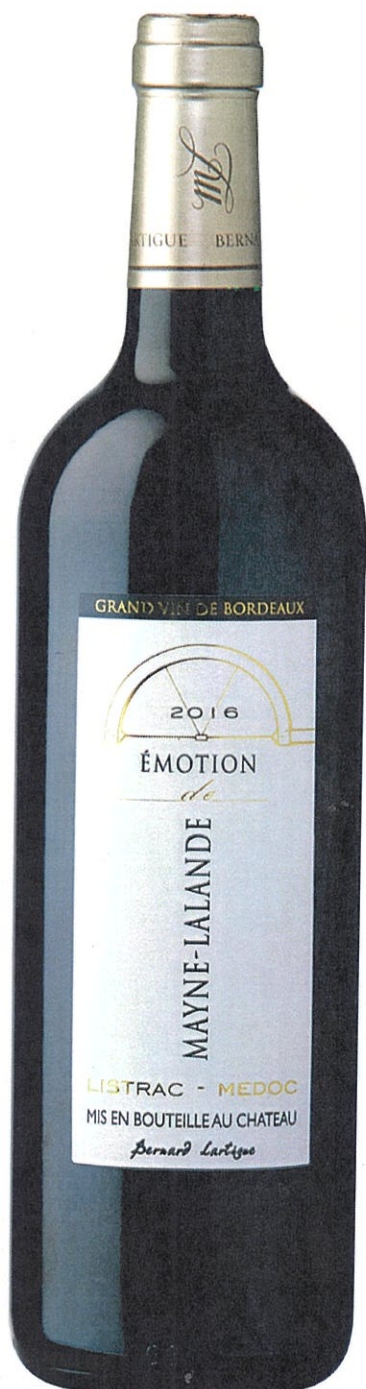
Marc Quertinier

Le commentaire de dégustation

Robe rouge profond, rubis, brillante. Beau nez fruité. Fruits rouges frais, fruits noirs bien mûrs, quelques notes florales. Nez intense, crémeux, frais, nuancé. Bouche fruitée, charnue, équilibrée, fine et longue. Très beaux tanins ciselés. Finale onctueuse sur le fruit.

Les notes de dégustation

Non soumis à dégustation.



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