

Listrac Médoc Château Mayne Lalande 2011 Bernard LARTIGUE

Sa robe est soutenue, présentant un rouge jeune. Au nez se découvrent des fruits rouges associés à un boisé assez présent mais délicat. En bouche une



Référence : 421631

Prix : 18.50 €

Descriptif :

Listrac Médoc Château Mayne Lalande 2011 Bernard LARTIGUE

Monsieur LARTIGUE, fils d'agriculteur démarra dans la viticulture en 1973 en achetant 1 hectare de vignes. Puis en 1982, il décide de reprendre le chateau Mayne LALANDE afin de lui redonner une nouvelle vie . Le domaine représente aujourd'hui 14 hectares, il est conduit en lutte raisonnée, enherbement dans les vignes, aération des sols, limitation des apports au strict minimum, vendanges en vert. . Des investissements ont été fait sur la cuverie et du chai. Mr LARTIGUE travaille avec la complicité en conseiller Monsieur Hubert de BOUARD propriétaire du domaine Château ANGELUS (1 er grand cru classé A en Saint Emilion) , et de Mr QUERTINIER Marc oenologue réputé . Le domaine est situé au sud est de LISTRAC, sur un terroir composé de sols de graves garonnaises et de sols argilo-calcaires.

notes de dégustation :

Sa robe est soutenue, présentant un rouge jeune. Au nez se découvrent des fruits rouges associés à un boisé assez présent mais délicat. En bouche une jolie sève se développe, les tanins commencent à être fondus, des arômes fruités et réglissés intenses se déploient tout en finesse avec une belle bouche pleine et élégante.

cépages : 60% cabernet sauvignon, 30 % merlot, 5% cabernet franc, 5 % petit verdot, rendement 45Hl/ha, cuvaision 18 à 25 jours, élevage 50% barriques neuves entre 12 et 16 mois.

accords : poitrine d'agneau au cumin, émincé de bavette poêlée d'oignons , palette de porc à la moutarde, dinde aux marrons ou aux châtaignes, oie rôtie, gigot aux flageolets,

T°S: 16°C à carafes 2 heures avant minimum

G: 5 à 10 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)