



2016 Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

Un des meilleurs crus bourgeois

Description:

Le millésime 2016 du Château Mayne Lalande est vraiment exceptionnel. Habituellement, ce Listrac a un côté rustique et musclé, mais cette fois, c'est tout le contraire. Il est d'une densité et d'une souplesse remarquables, qu'il n'avait plus montrées depuis le millésime 2004.

Note de dégustation:

Pourpre, violacé sur le disque. Les baies bleues dominent le nez complexe rappelant la violette et les mûres, viennent ensuite des notes marquées de cassis et enfin de bois précieux. C'est un vin de caractère à la bouche ronde et aux tannins légèrement farineux qui se termine par une longue finale sur une abondance de myrtille et de chocolat. Un magnifique Listrac, du même niveau que le grandiose millésime 2004.

Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Bordeaux |
| Sous-région: | Listrac |
| Producteur: | Château Mayne Lalande |
| Notation(s): | James Suckling 92/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20 |
| Elevage: | 16 Mois en Barrique |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Apogée: | jusqu'en 2036 |
| Cépage(s): | 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc |
| Référence: | 0103716 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Mayne Lalande

Listrac-Médoc AOC

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | James Suckling 92/100, Score 18/20, WeinWisser 18/20 |
| Cépage(s): | 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc |
| Apogée: | jusqu'en 2036 |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 16 Mois en Barrique |
| Vol. alcool: | 13.5 % |
| Service: | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |