

Un millésime miraculé !

Après un hiver doux et humide, la tendance printanière s'est inscrite dans le prolongement de 2013.

La saison estivale a été maussade, avec des températures basses et des précipitations régulières. Pour pallier à ces conditions climatiques difficiles, nous avons été très attentifs au maintien de la qualité du feuillage, indispensable à la bonne maturité des raisins.

Avec un temps sec, des températures proches de 30°C et un ensoleillement exceptionnel, le mois de septembre fut époustouflant. Cette climatologie a été propice à l'apparition de contraintes hydriques nécessaires à une bonne maturation. L'amplitude des températures entre nuits fraîches et journées chaudes a été très favorable à l'élaboration de vins colorés.

CHÂTEAU LALANDE 2014

Dates de récolte : du 23 septembre au 9 Octobre 2014

Assemblage : 55% Merlot – 45% Cabernet Sauvignon

Rendement : 40 hl/ha

Production : 73000 bouteilles

Surface : 15,5 ha

Sol : Sablo-graveleux

Age moyen du vignoble : 25 ans

Densité de plantation : 6666 pieds/ha

Taille : Guyot double

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malo-lactique en cuve.

Elevage : 12 mois en barriques

Propriétaire : Jean-Paul Meffre

Oenologue conseil : Christophe Ollivier