

# Château Lalande

## Millésime 2015



Une nature généreuse !

Le cycle végétatif (que ce soit le débourrement, la floraison ou la maturation) a été particulièrement rapide et homogène avec des conditions climatiques très favorables à la plante lors de la floraison. Nous avons eu de ce fait un bon taux de nouaison nous permettant d'obtenir en fin de cycle des rendements confortables, ce qui n'était pas arrivé depuis plus d'une décennie. Il faut reconnaître que la nature a été particulièrement généreuse.

L'été a été marqué par un léger stress hydrique de la vigne, mais sans excès.

Septembre a également été parfait, sans chaleur excessive mais avec un très bel ensoleillement ainsi que des nuits fraîches sur les dernières semaines. Ce fut une longue période de maturation, qui est en général le secret des grands millésimes !

*Ludovic & Julien Meffre - Mars 2016*

### CHÂTEAU LALANDE 2015

**Dates de récolte :** 18 Septembre au 6 Octobre 2015

**Assemblage :** 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

**Rendement :** 57 hl/ha

**Production :** env. 85 000 bouteilles

### LA PROPRIETE

**Surface :** 15,5 ha

**Sol :** Sablo-graveleux

**Age moyen du vignoble :** 25 ans

**Encépagement :** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

**Densité de plantation :** 7000 pieds/ha

**Taille :** Guyot double

**Vinification :** Macération préfermentaire à froid (48h). Vinification traditionnelle parcellaire en cuves béton & métalliques. Cuvaision de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuve.

**Elevage :** 12 mois en barriques, % bois neuf selon millésime, sélection de tonneliers.

**Propriétaire :** Jean-Paul Meffre

**Oenologue conseil :** Christophe Ollivier