

Château Lalande

Millésime 2016

Un millésime très particulier !

Même si les six premiers mois de l'année ont été particulièrement humides, la floraison s'est déroulée de façon très homogène et rapide, dans une des rares fenêtres sans pluie. S'en est suivi une longue période sèche et ensoleillée (mi-juin à mi-septembre).

La succession de conditions extrêmes aurait pu faire craindre une fragilité de la vigne et du raisin. Les travaux sur le vignoble ont permis d'anticiper et de préparer la vigne à la période de sécheresse de cet été et de révéler le potentiel qualitatif de la récolte.

Les raisins ont été récoltés dans des conditions de maturité optimale, avec des vendanges à la carte, particulièrement étalées. Tous les ingrédients sont réunis pour que 2016 soit encore un très grand millésime !

«Les conditions optimales de maturité du millésime 2016 nous permettent d'obtenir des vins très riches et colorés, sans lourdeur ni notes de fruits cuits, avec beaucoup de fraîcheur au nez et en bouche ! Les vins élaborés disposent d'un très grand potentiel...»



Ludovic & Julien Meffre - Mars 2017

CHÂTEAU LALANDE 2016

Dates de récolte : 5 au 19 Octobre 2016

Assemblage : 52% Cabernet Sauvignon, 48% Merlot

Elevage : 12 mois, 30% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 53 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