

# Château Lalande

## Millésime 2018

Un millésime inédit qui a l'étoffe des grands !

Malgré les conditions météorologiques compliquées jusqu'au début de l'été, nous avons réussi à contenir un mildiou très agressif. Le fort taux d'ensoleillement par la suite combiné à une alternance de journées chaudes et de nuits fraîches, a permis aux raisins d'arriver à une maturité exceptionnelle.

La véraison ayant été rapide et uniforme, le millésime 2018 est d'une grande homogénéité.

«Les conditions météorologiques de début de campagne ont été certes éprouvantes, mais le résultat final est magnifique. Le fait d'avoir pu vendanger sans urgence, à la carte, nous a permis d'obtenir la quintessence du fruit. Nos vins sont ainsi concentrés, ronds et équilibrés avec une spectaculaire fraîcheur en bouche, inscrivant assurément 2018 parmi les grands millésimes du XXIème siècle.»

Ludovic & Julien Meffre - Mars 2019



### CHÂTEAU LALANDE 2018

**Dates de récolte :** 20 Septembre au 10 Octobre 2018

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

**Elevage :** 12 mois, 25% barriques neuves

**Date de mise en bouteille :** Non disponible

**Rendement :** 45 hl/ha

**Production :** env. 84 000 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