



## 2014 Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois, Lustrac-Médoc AOC

Une valeur sûre de Lustrac

**Description:**

Le Mayne Lalande est pour nous le meilleur vin de l'appellation Lustrac-Médoc.

**Note de dégustation:**

Violet intense, saturé au centre. Bouquet soutenu de sureau, avec en milieu de nez une note de poivre noir, belle complexité. Palais charnu, aux tannins étonnamment délicats, extrait dense, finale aromatique. Une solide valeur à l'harmonie déjà bien définie.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Listrac
<b>Producteur:</b>	Château Mayne Lalande
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 89/100, René Gabriel 17/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2037
<b>Cépage(s):</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
<b>Référence:</b>	0103714

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Mayne Lalande

Cru Bourgeois  
Listrac-Médoc AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 89/100, René Gabriel 17/20  
**Cépage(s):** Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot,  
Cabernet Franc  
**Apogée:** jusqu'en 2037  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.