

Château Lalande

Millésime 2017

Nos terroirs privilégiés échappent aux gelées printanières !

Après un hiver relativement sec, le printemps a été très beau et le débourrement particulièrement précoce. La floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions.

Malheureusement, fin avril, la région bordelaise a connu une gelée printanière dévastatrice, la plus sévère depuis 1991. Nos terroirs ont été toutefois totalement épargnés, ce qui a permis à la vigne de poursuivre son cycle végétatif et la maturation des raisins sans encombre. Les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, en fin de saison, ont favorisé une bonne migration de la couleur.

«Nous sommes conscients de faire partie des propriétés totalement épargnées par ce terrible accident climatique. De ce fait, nous avons pu obtenir une production à la fois généreuse et homogène, mais aussi de grande qualité. Les vins produits sont à la fois denses, colorés et aromatiques, présentant également de très beaux équilibres. Des vins qui n'ont pas à rougir après des 2015 et 2016 exceptionnels...»

Ludovic & Julien Meffre - Mars 2018



CHÂTEAU LALANDE 2017

Dates de récolte : 14 Septembre au 29 Septembre 2017

Assemblage : 50 Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Elevage : 12 mois, 25% barriques neuves

Date de mise en bouteille : Non disponible

Rendement : 53 hl/ha

Production : env. 90 000 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