

CHÂTEAU LALANDE

APPELLATION SAINT-JULIEN CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	SC Château Lalande	Encépagement Grape varieties	Merlot 47% Cabernet sauvignon 50% Cabernet franc 3%
Localisation / location	Saint-Julien-Beychevelle, Gironde	Vendanges / harvest	Mécaniques et manuelles Mechanical and by hand
Superficie / surface	31 ha	Vinification	Traditionnelle et themorégulée
Sol / soil	Graves / gravels	Élevage / ageing	12 mois en barriques 12 months in oak barrels

Petite par sa taille, l'appellation Saint-Julien connaît la plus forte proportion de Crus Classés des communes du Bordelais. Traversée par la célèbre route des grands vins qui offre ici un des plus beaux points de vue du Médoc viticole, l'appellation possède un terroir homogène. Le château Lalande faisait partie du château Lagrange et a été cédé à son propriétaire actuel en 1964. Son vignoble d'un seul tenant est implanté sur un plateau graveleux.

Les vendanges sont mécaniques et manuelles. La vinification, traditionnelle, est faite dans des cuves thermorégulées. Le vin est ensuite élevé 12 mois en barriques.

D'une belle couleur dense, entre bordeaux et rubis, ce vin est très élégant par son bouquet de fruits noirs, de cèdre, associé à des notes toastées. Ample et rond, il possède une structure généreuse, ornée d'un boisé harmonieux. Le tout s'épanouit sur une belle finale aux arômes de cassis, promettant une belle garde.

Servir à 16°/18°C.

Son corps et sa finesse lui permettent de s'accorder parfaitement avec une entrecôte à la bordelaise, un filet de sanglier, un carré d'agneau, un gibier d'eau et des fromages assez relevés.



The small Saint-Julien appellation has the highest proportion of great growths in all of Bordeaux. The famous *route des grands vins* goes through the heart of the appellation, offering superb views of the Médoc. Château Lalande was once part of Château Lagrange, and was bought by the current owners in 1964. The vineyard is planted in a single block on a gravel plateau.

The grapes are both machine-harvested and hand-picked, with careful plot-by-plot vineyard management. Temperature-controlled fermentation. Ageing for twelve months in oak barrels.

This wine has a beautiful, intense colour, between deep-red and ruby-red, and a very elegant bouquet of black fruit, cedar, and toasty hints. Full-bodied and round on the palate with a generous structure and well-integrated oak. Beautiful long aftertaste with blackcurrant flavours. Fine ageing potential.

Recommended serving temperature: 16° - 18°C.

This wine's body and finesse make it the perfect accompaniment to Bordeaux-style entrecote, filet of wild boar, rack of lamb, game birds, and medium-strong cheese.

