



CHÂTEAU LALANDE MAUSSE

Fronsac

Au confluent de l'Isle et de la Dordogne, sur les coteaux qui dominent ces deux rivières s'étendent les vignobles de Fronsac, terroirs réputés du bordelais depuis plus de trois siècles.

Le château Lalande Mousse est une petite propriété rachetée en 2000 et replantée entre 2001 et 2003. Elle est située à Saillans sur le plateau de Bel Air, sur des sols argilo sableux où les vins s'expriment plus en finesse qu'en puissance. Vin subtil et équilibré, le château Lalande Mousse peut s'apprécier jeune ou vieillir quelques années.

LE VIGNOBLE

Appellation	Fronsac
Situation	Commune de Saillans, 35 km au Nord-Est de Bordeaux
Surface du domaine	20 hectares de vigne
Sols	Côtes et plateaux argilo-calcaires souvent à forte proportion d'argile.
Cépages	85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon
Âge moyen du vignoble	15 ans
Densité de plantation	Entre 5050 et 6000 pieds/ha
Conduite du vignoble	Enherbement naturel et travail mécanique sous les pieds. Protection raisonnée du vignoble (système Optimus).

LA VINIFICATION & L'ÉLEVAGE

Vinification	Fermentation en cuves inox thermorégulées. Pressurage doux (pressoir vertical de petite taille) Fermentations malo-lactiques en cuves.
Élevage	12 mois, 50% en barriques de chêne français et 50% en cuves.
Conditionnement	Mise en bouteille au bout de 20 mois. Conservations des bouteilles nues en box de 600 bouteilles. Pose des étiquettes et conditionnement au fur et à mesure des expéditions pour respecter les contraintes de chaque marché.
Production annuelle	40 000 bouteilles