

CHÂTEAU LA LANDE



VINS DE PROPRIÉTÉ DE LA FAMILLE COMPAGNET



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

MÉDOC

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

BÉGADAN

Superficie :	12 hectares
Rendement :	55 hectolitres/hectare
Production :	20 000 bouteilles
Nature du sol :	Argilo-calcaire
Taille :	Guyot double
Encépagement :	50 % cabernets sauvignons – 50 % merlots
Age moyen des vignes :	30 ans
Porte-greffe :	420A, 161-49, Fercal
Densité de plantation :	6 500 pieds/hectare
Temps de cuvaison :	3 à 4 semaines suivant le millésime
Vinification :	Cuves ciment de petits volumes
Elevage :	En cuves
Dégustation :	Jeune, frais fruits rouges mûrs, complexe
Harmonie des mets et des vins :	Ce vin accompagne parfaitement les viandes rouges, les gibiers et les fromages
Œnologue conseil :	Antoine Medeville

SCEA Pierre et Olivier Compagnet
10 Route de Lesparre
33340 BÉCADAN

Tel. +33 (0)5 56 41 57 75
Fax +33 (0)5 56 41 53 22

info@compagnetvins.com