

Château Luchey-Halde

Rouge 2007



A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :
Cabernet Sauvignon (57%),
Petit Verdot (22%), Merlot (21%)



Dates de récolte :
Du 27 septembre au 12 octobre

2007 : Le millésime 2007 se caractérise par des conditions climatiques particulièrement contraignantes pour la vigne. La fraîcheur du mois de Mars a entraîné début Avril, un débourrement tardif. Un mois d'avril doux a permis une croissance rapide des rameaux ainsi qu'une installation précoce du feuillage. Humidité et instabilité caractérisent une période estivale délicate. Ce millésime s'annonçait difficile jusqu'à l'arrivée d'un temps sec et ensoleillé sur les mois de septembre et octobre. Le millésime 2007 demeure néanmoins séduisant malgré une année complexe.

Surface A.O.C : 23 hectares

Surface A.O.C en rouge : 19 hectares

Géologie : Graves profondes entremêlées d'argile

Encépagement : 55% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot - 5% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot

Densité de plantation : 8300 pieds/Ha

Taille : Guyot double

Rendements : 35 hl/Ha

Vendanges : manuelles

Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

Cuaison : 4 semaines et demi à 28 à 30° C

Elevage : 50% de barriques neuves

Durée d'élevage : 12 mois

Œnologue conseil : Serge Charritte



Le nez est très fin et présente des notes de fruits noirs, de cassis, toastées et épicées. En bouche, l'attaque est souple avec une texture fine. Les tanins sont délicats et fondants avec une belle sucrosité. On constate un beau retour aromatique en bouche sur des notes épicées et reglissées. L'ensemble est équilibré complexe, profond, long.



Magret de canard aux épices
douces et tagliatelles forestières



Garde : de 10 à 15 ans