

Les Haldes de Luchey

Blanc 2012

A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :
Sémillon (53%), Sauvignon blanc (30%), Sauvignon gris (17%)



Dates de récolte :
Du 29 août au 13 septembre

2012 : Après un hiver froid et sec, le printemps et le début de l'été a été plutôt frais et humide. Mais le mois d'août est passé par là, chaud et ensoleillé, avec une amplitude thermique permettant une maturation optimale des raisins. Les vendanges ont commencé fin août et se sont déroulées sous un temps estival.

Surface A.O.C : 23 hectares

Surface A.O.C en blanc : 4 hectares

Géologie : Graves entremêlées d'argile

Encépagement : 45% Sémillon Sauvignon – 38% Sauvignon blanc - 17% Sauvignon gris

Densité de plantation : 8300 pieds/Ha

Taille : Guyot double

Rendements : 30 hl/Ha

Vendanges : manuelles, 2 passages par parcelles

Vinification : 100% en barriques dont 25% de barriques neuves

Élevage : 12 mois en barriques sur lies avec des bâtonnages réguliers



Au nez une belle fraîcheur, des notes de pamplemousse et de fruits blancs (pêche, nectarine). En bouche, le vin est gras et ses notes fruitées et florales lui donnent de la complexité. En finale, une touche saline porte le vin en longueur.



Cake aux olives et fromage de chèvre frais



Garde : de 3 à 6 ans