

Les Haldes de Luchey

Blanc 2013



A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :
Sémillon (52%), Sauvignon blanc (33%), Sauvignon gris (15%)



Dates de récolte :
Du 16 au 23 septembre

2013 : 2013, un vrai millésime de vigneron ! Cette année fut semée d'obstacles. Un printemps pluvieux a entraîné une floraison difficile accompagnée d'une forte pression de maladies cryptogamiques. L'été fut heureusement beau et relativement sec. Un travail fait de rigueur et de précision au moment des vendanges et durant la vinification aura permis de garantir la qualité des vins.

Surface A.O.C : 23 hectares

Surface A.O.C en blanc : 4 hectares

Géologie : Graves entremêlées d'argile

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

Densité de plantation : 8300 pieds/Ha

Taille : Guyot double

Rendements : 25 hl/Ha

Vendanges : manuelles, 2 passages par parcelles

Vinification : 100% en barriques dont 20% de barriques neuves

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

Œnologue conseil : Serge Charritte



D'une belle couleur jaune pâle, ce vin révèle au nez des notes de bourgeons de cassis et de litchis. En bouche, il est ample, souple et très équilibré. On apprécie ses notes de pamplemousse et de noisettes. La finale est à la fois longue et complexe.



Filet de sole à l'estragon, pois gourmands et haricots verts



Garde : de 3 à 6 ans