

Les Haldes de Luchey

Rouge 2012

A.O.C. Pessac-Léognan



CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :
Merlot (60%), Cabernet Sauvignon
(30%), Cabernet Franc (7%),
Petit Verdot (3%)



Dates de récolte :
Du 19 septembre au

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 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 : 42 hl/Ha

Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

Cuaison : 4 semaines à 5 semaines

Elevage : 100% en barriques

Durée d'élevage : 12 mois

Œnologue conseil : Serge Charritte



Le nez est puissant et complexe, sur des arômes de cassis et de fruits rouges, et des notes toastées. L'attaque en bouche est à la fois souple et fruitée. Elle se poursuit par des tanins soyeux et denses, qui donnent à ce



Civet de lièvre au vin rouge



Garde : 5 à 10 ans