

# Les Haldes de Luchey

## Rouge 2014



CHÂTEAU  
LUCHEY-HALDE

A.O.C. Pessac-Léognan



**Assemblage :**  
Merlot (51%), Cabernet Sauvignon  
(41%), Cabernet Franc (8%)



**Dates de récolte :**  
Du 25 septembre au 11 octobre

**2014 :** Après un hiver doux et arrosé, la vigne a progressé rapidement grâce à un bon mois d'avril. Un rafraîchissement à la fin du mois de mai a eu pour conséquence une floraison difficile, surtout pour les merlots. Les cabernets, pour leur part, ont fleuri dans de bonnes conditions. Le temps maussade s'est prolongé en juillet et en août, ayant pour conséquence une maturité lente. Grâce à l'arrivée salvatrice d'un anticyclone accompagné de chaleur au mois de septembre, la fin de la maturation s'est passée dans de très bonnes conditions. Cela a permis d'obtenir des grappes avec de petites baies concentrées et aromatiques qui ont produit un vin fruité, intense et fin.

**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 :** 30 hl/Ha

**Vendanges :** manuelles

**Vinification :** Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

**Cuvaison :** 4 semaines à 5 semaines

**Elevage :** en barriques

**Durée d'élevage :** 12 mois

**Oenologue conseil :** Serge Charritte



D'une couleur rubis éclatante, ce vin révèle au nez des arômes de mûres et de cassis se mêlant subtilement avec une touche poivrée. En bouche l'attaque est franche et on retrouve des notes épicées. Les tanins sont racés, fins et confèrent au vin une belle longueur agréablement soutenue par des notes vanillées.



Grillades de bœuf, magret de canard aux  
épices



**Garde :** 5 à 8 ans