



LES HALDES DE LUCHEY

CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE

BLANC 2011

Millésime

Le printemps 2011 a été marqué par une grande sécheresse et des températures très au dessus des normales saisonnières. Ce climat a entraîné une floraison et une nouaison très précoces au mois de mai. Par la suite l'épisode caniculaire des 26 et 27 juin a provoqué un échaudage ayant pour conséquence la perte d'une partie de la récolte. Un été moyennement chaud et plutôt humide a permis d'éviter un stress hydrique marqué aux conséquences désastreuses en garantissant une reprise du développement physiologique de la vigne. Les vendanges ont été précoces et se sont déroulées dans de bonnes conditions.

Dates de récolte

Récolte : du 16 au 27 août

Assemblage

Sauvignon blanc : 38%

Sauvignon gris : 12%

Sémillon : 50%

Fiche Technique

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

Elevage : 12 mois en barriques sur lies avec des batonnages réguliers.

Dégustation

Le nez est frais, avec de notes d'agrumes et de fruits exotiques. Le sémillon apporte des notes florales. La bouche est vive, fruitée avec un bel équilibre. La finale est agréable, longue. Un vin à déguster dès maintenant.

