



CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE

LES HALDES DE LUCHEY

ROUGE 2012

Millésime

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.

Dates de récolte

Récolte : du 19 septembre au 8 octobre

Assemblage

Merlot : 60%
Cabernet Sauvignon : 30%
Cabernet Franc : 7%
Petit Verdot : 3%

Fiche Technique

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
Cuvaïson : 4 à 5 semaines
Elevage : 100% en barriques
Durée d'élevage : 12 mois
Œnologue conseil : Serge Charritte

Dégustation

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 vin une belle longueur, sur des touches aromatiques boisées et épicées.

Accord mets et vin

Viandes rouges : bavette à l'échalote, civet de lièvre au vin rouge

Garde

5 à 8 ans

