CHATEAU LUCHEY-HALDE

BLANC 2010

Millésime

Un hiver froid s'est installé durablement… Ce temps froid, mais sec a favorisé les travaux de taille. Il a engendré un débourrement tardif. La floraison initiée fin mai par une semaine de forte chaleur se déroula dans de bonnes conditions. L'été fut marqué par un ensoleillement et des températures généreuses, gage de qualité et de concentration. Un été chaud suivi d'une arrière-saison clémente a été propice à la maturation. Un temps superbe s'est prolongé jusqu'à la fin des vendanges avec toujours une alternance de belles journées chaudes (de 28° à 32°C) et de nuits fraîches.

Dates de récolte

Récolte : du 1er au 15 septembre

Assemblage

Sauvignon blanc : 58%
Sauvignon gris : 5%
Sémillon : 37%

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 fruité avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Le Sémillon apporte une touche d'arômes floraux, donnant à ce vin de la complexité et une nuance minérale. En bouche, le vin est à la fois souple et tendu. La fraicheur aromatique porte le volume de ce vin et le rend long et puissant.