



CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE

CHATEAU LUCHEY-HALDE

ROUGE 2007

Millésime

Le millésime 2007 se caractérise par des conditions climatiques particulièrement contraignantes pour la vigne. La fraîcheur du mois de Mars a entraîné début Avril, un débourrement tardif. Un mois d'avril doux a permis une croissance rapide des rameaux ainsi qu'une installation précoce du feuillage. Humidité et instabilité caractérisent une période estivale délicate. Ce millésime s'annonçait difficile jusqu'à l'arrivée d'un temps sec et ensoleillé sur les mois de septembre et octobre. Le millésime 2007 demeure néanmoins séduisant malgré une année complexe.

Dates de récolte

Récolte : du 27 septembre au 12 octobre

Assemblage

Cabernet Sauvignon : 57%

Merlot : 21%

Petit Verdot : 22%

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 : 35 hl/Ha

Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

Cuvaion : 4 semaines et demi à 28 à 30° C

Elevage : 50% de barriques neuves

Durée d'élevage : 12 mois

Œnologue conseil : Serge Charritte

Dégustation :

Le nez est très fin et présente des notes de fruits noirs, de cassis, toastées et épicées. En bouche, l'attaque est souple avec une texture fine. Les tanins sont délicats et fondants avec une belle sucrosité. On constate un beau retour aromatique en bouche sur des notes épicées et réglissées. L'ensemble est équilibré complexe, profond, long.

Accord mets et vin

Gibiers et viandes rouges.

Garde

12 à 15 ans

