



CHÂTEAU  
LUCHEY-HALDE

# CHATEAU LUCHEY-HALDE

## ROUGE 2009

### Millésime

L'hiver fut rigoureux particulièrement les deux premiers mois qui furent froids et tourmentés, puis plutôt sec, ensoleillé et doux en mars pour une reprise précoce de la végétation. Le début du printemps a été très humide mais l'arrivée précoce de l'été a permis d'avoir des conditions favorables pour la floraison. L'été fut très beau avec des journées chaudes sans être caniculaires permettant un déroulement idéal du cycle végétatif. Durant les mois de septembre et octobre, l'été a continué : soleil, chaleur et sécheresse ont dominé permettant d'attendre sereinement l'optimum de maturité.

### Dates de récolte

**Récolte** : du 17 septembre au 11 octobre

### Assemblage

**Cabernet Sauvignon** : 55%

**Merlot** : 33%

**Petit Verdot** : 12%

### 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** : 30 hl/Ha

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

**Cuvaïson** : 4 à 5 semaines

**Élevage** : 100% en barriques, dont 50% de neuves

**Durée d'élevage** : 12 mois

**Œnologue conseil** : Serge Charritte

### Dégustation

Le nez est puissant, fin et complexe avec des notes de myrtille, de cerise et de menthe. Un boisé fin et élégant apporte de la complexité à l'ensemble. En bouche, l'attaque est pleine, riche et précise. La structure est puissante et soyeuse avec de la profondeur, de la concentration et beaucoup de gras. Des notes épicées, de fruits noirs et rouges, mûres et réglisses s'étirent et donne au vin une longueur et une complexité incroyable.

### Accord mets et vin

Côte de bœuf marinée au vin rouge, canard sauvage aux petits légumes de saison

### Garde

8 à 12ans

