

# Les Haldes de Luchey

## Blanc 2016

A.O.C. Pessac-Léognan



### Assemblage :

Sémillon (54%), Sauvignon blanc (27%), Sauvignon gris (19%)



### Dates de récolte :

Du 6 au 22 septembre

**2016** : un millésime prometteur ! Un printemps et un hiver très pluvieux doublé d'un contexte thermique frais ont entraîné une floraison tardive. Ce retard a largement été compensé par un été plus chaud et plus sec que la moyenne. Ces conditions (comparables à 2005 et 2010), ont favorisé l'obtention de baies riches et concentrées. Les vins blancs qui en découlent sont aromatiques, vifs, frais, avec une belle tension et de la longueur. Pour les rouges, les précipitations du 13 septembre ont apporté l'eau nécessaire à la complète maturation des baies. Les vins produits sont intenses, riches, fruités (cassis, mûre et myrtille). Ils possèdent des tannins puissants et souples. Un

**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

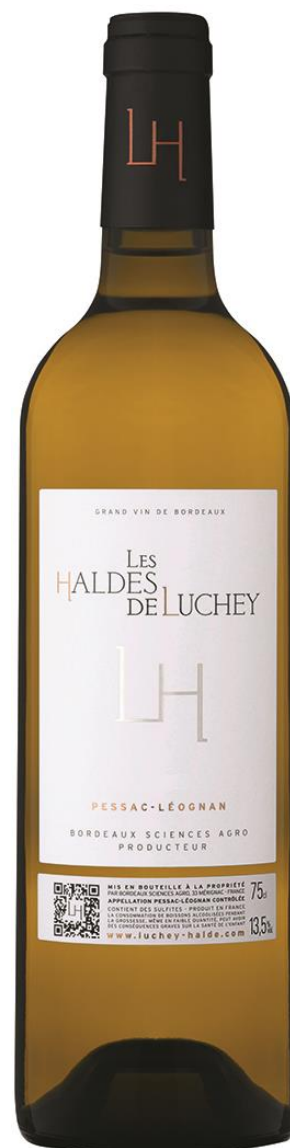
**Taille** : Guyot double

**Rendements** : 45 hl/Ha

**Vendanges** : manuelles, 2 passages par parcelles

**Vinification** : 100% en barriques dont 20% de barriques neuves

**Élevage** : 12 mois en barriques sur lies avec des bâtonnages réguliers



Ce vin possède une robe jaune pâle brillante. Le nez présente une belle minéralité, complétée par des arômes d'agrumes et de pêches blanches. En bouche, on retrouve des notes de pamplemousse et de fleur d'acacia. Portée par un bon équilibre entre l'acidité et le gras, la finale est persistante.



Ceviche de daurade aux fruits de la passion



**Garde** : de 3 à 6 ans