

Les Haldes de Luchey

Rouge 2015



A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :

Merlot (52%), Cabernet Sauvignon (39%), Cabernet Franc (9%)



Dates de récolte :

Du 10 septembre au 3 octobre

2015 : Ce millésime a réuni toutes les conditions nécessaires pour faire un grand vin. La floraison a été relativement précoce (fin mai) et elle s'est déroulée dans des conditions idéales, permettant une nouaison homogène. Les mois de juin et juillet, exceptionnellement chauds et particulièrement secs, ont permis l'établissement d'un stress hydrique nécessaire au bon déroulement de la phase de maturation. Le temps clément durant les vendanges a facilité la récolte de raisins à leur maturité optimale. Il en résulte un vin de très grande qualité : fruité, complexe, puissant et long en bouche.

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 : 45 hl/Ha

Vendanges : manuelles

Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

Cuaison : 4 semaines à 5 semaines

Elevage : en barriques

Durée d'élevage : 12 mois

Oenologue conseil : Marie-Laure Porte et Serge Charritte



D'une robe grenat intense, et doté d'une belle brillance, ce vin laisse s'exprimer au nez des notes épicées et fruitées de mûres et de fruits des bois, avec une pointe de vanille au final. En bouche, l'attaque révèle une belle sucrosité qui porte les notes aromatiques fruitées et épicées. Les tanins sont souples et puissants, ils apportent une belle fraîcheur qui laisse présager d'un potentiel de vieillissement du vin.



Osso bucco de veau, filet de pigeonneau



Garde : 5 à 8 ans