

# Les Haldes de Luchey

## Rouge 2016



A.O.C. Pessac-Léognan



### Assemblage :

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (33%),  
Cabernet Franc (7%)



### Dates de récolte :

Du 29 septembre au 20 octobre

**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 potentiel magnifique !

**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



Ce vin présente une belle robe violine. Le nez dévoile des notes de fruits rouges sauvages (framboises et fraises) qui précèdent des arômes de réglisse. L'attaque est douce, les tanins sont veloutés, soutenus par une belle acidité. La finale, longue, révèle des saveurs de fruits confits.



Risotto aux cèpes, forêt noire



Garde : 5 à 8 ans