

Château Luchey-Halde

Blanc 2018

A.O.C. Pessac-Léognan



LH
CHATEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :

Sauvignon Blanc (89%), Sémillon (11%)



Dates de récolte :

Du 28 août au 7 septembre

2018 : Après un hiver doux, malgré un mois de février froid, le printemps a été marqué par des mois de mai et juin particulièrement pluvieux (avec un nombre de jours de pluie largement supérieur à la moyenne). Malgré ces conditions, la floraison s'est déroulée dans de bonnes conditions. L'été, exceptionnellement sec à partir de mi-juillet, suivi d'une arrière-saison magnifique, a permis d'atteindre une maturité optimale des raisins.

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 : 30 hl/Ha

Vendanges : manuelles, 2 passages par parcelles

Vinification : 100% en barriques dont 25% de barriques neuves

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



La robe est jaune pâle. On trouve, au nez, des arômes de fruits exotiques mêlés de fleurs blanches et accompagné de notes toastées. En bouche, l'attaque est souple et agréable, on retrouve les arômes de fruits exotiques et de fleur d'acacia resurgissent. La finale est complexe et équilibrée.
Dégustation faite le 25 novembre 2021.



Poissons, viandes blanches en sauce



Garde : de 5 à 10 ans