

Château Luchey-Halde

Blanc 2019

A.O.C. Pessac-Léognan



LH
CHATEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :
Sauvignon blanc (88%), Sémillon (12%)



Dates de récolte :
Du 28 août au 14 septembre

2019 : L'hiver, particulièrement doux, est à l'origine d'un débourrement précoce. Le début du printemps, plus frais a ralenti le cycle de la vigne. La floraison début juin s'est déroulé sous un temps frais mais de façon homogène. L'été fut exceptionnellement chaud mais accompagné d'épisodes pluvieux : en juillet, août et début septembre. Ces conditions favorables à une très bonne maturité ont pu amener fraîcheur et puissance aromatique.

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. Le nez se caractérise par des arômes d'agrumes de fleurs de genêt et de notes crémeuses. En bouche, l'attaque est fraîche et s'accompagne de notes de fleur d'acacia, de citron et de pamplemousse. Elle présente un bel équilibre entre l'acidité et le gras ainsi qu'une bonne longueur.
Dégustation faite le 23 novembre 2021.



Blanquette de veau



Garde : de 5 à 10 ans