

Château Luchey-Halde

Rouge 2015

A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :

Cabernet Sauvignon (47%), Merlot (33%),
Petit Verdot (20%)



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

Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

Cuvaison : 4 à 5 semaines

Elevage : 100% en barriques, dont 50% de neuves

Durée d'élevage : 12 mois

Œnologue conseil : Serge Charritte



Ce vin présente une robe d'une belle brillance et d'une couleur grenat. Le nez est finement poivré avec des touches de cassis et de noisette. En bouche, l'attaque est fraîche avec des notes florales de violette et un soupçon de framboise et de cacao. Les tanins sont souples et fin. La finale est riche et gourmande.



Filet mignon de porc aux figes fraîches



Garde : de 10 à 15 ans