

Château Luchey-Halde

Rouge 2016

A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :

Cabernet Sauvignon (54%), Merlot (30%),
Petit Verdot (16%)

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

Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

Cuvaison : 4 à 5 semaines

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

Durée d'élevage : 12 mois

Œnologue conseil : Serge Charritte



La robe est d'un beau rouge intense avec des reflets violets. Au nez, on retrouve des notes de fruits frais (framboise, mûre) et de réglisse, complétées par des touches lactées. En bouche, l'attaque est souple, on retrouve des notes fruitées et épicées. Les tanins sont soyeux avec une trame serrée. Il y a un bel équilibre entre le fruité et les arômes vanillés. La finale est longue et puissante, elle révèle un très bon potentiel de garde tout en restant gourmande.



Suprême de pintade à l'orange et aux épices



Garde : de 10 à 15 ans