

# Château Luchey-Halde

## Rouge 2017

A.O.C. Pessac-Léognan



**Assemblage** : Cabernet Sauvignon (49%), Merlot (28%), Petit Verdot (23%)



**Date de récolte** : Du 12 au 29 septembre

**2017** : Après un hiver rigoureux et un fort épisode de gel fin avril, le printemps chaud et ensoleillé a mené à une croissance rapide de la vigne. Le millésime a été marqué par un déficit hydrique important. Mais, le phénomène pluvieux assez significatif de la fin du mois de juin a permis de préserver la vigne de la sécheresse. Ensuite, l'été a connu des conditions favorables à la maturation des raisins avec une alternance de journées très chaudes tempérées par des nuits plus fraîches.

**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

**Cuvaison** : 4 semaines à 5 semaines

**Elevage** : en barriques

**Durée d'élevage** : 12 mois

**Œnologue conseil** : Marie-Laurence Porte et Serge Charritte



La robe est d'un rouge intense aux reflets violets. Le nez déploie des arômes de fruits rouges (fraise, framboise, mûre) accompagnés de notes vanillées. La bouche est élégante portée par des fruits rouges et des notes mentholées. La finale est souple et ronde, les tanins puissants. Un classique !



Araignée de porc aux piments d'Espelette



**Garde** : 10 à 15 ans