

# Château Luchey-Halde

## Rouge 2018

A.O.C. Pessac-Léognan



**Assemblage** : Cabernet Sauvignon (54%), Merlot (30%), Petit Verdot (17%)



**Date de récolte** : Du 12 septembre au 8 octobre

**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 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

**Cuaison** : 4 semaines à 5 semaines

**Elevage** : en barriques

**Durée d'élevage** : 12 mois

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



La robe est rubis avec des reflets pourpre. Le nez d'une grande complexité révèle des arômes allant des fruits rouges aux notes épicées. En bouche, l'attaque souple et équilibrée, est portée par une explosion de fruits rouges accompagnés de notes poivrées. L'éclatante fraîcheur de ce vin est portée par une structure subtilement tramée. La finale est longue et profonde.



Perdrix flambées à l'armagnac



**Garde** : 10 à 15 ans