

Château Luchey-Halde

Rouge 2019

A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage : Cabernet Sauvignon (48%), Merlot (30%), Petit Verdot (22%)



Date de récolte : Du 19 septembre au 9 octobre

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 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

Oenologue conseil : Marie-Laurence Porte et Serge Charritte



La robe est violine. Le nez déploie des arômes de fraise et de framboise accompagnées de notes boisées et séveuses (pin, sapin). La bouche est fruitée et épicée avec une trame tannique serrée. La finale est longue et subtile.



Filet de canard sauvage à l'estragon



Garde : 10 à 15 ans