

# Les Haldes de Luchey

## Blanc 2017

A.O.C. Pessac-Léognan



LH  
CHÂTEAU  
LUCHEY-HALDE



### Assemblage :

Sémillon (59%), Sauvignon blanc (30%), Sauvignon gris (11%)



### Dates de récolte :

Du 25 août au 9 septembre

**2017** : Après un hiver rigoureux et des épisodes de gels 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 des journées très chaudes tempérées par des nuits plus fraîches.

**Surface A.O.C** : 23 hectares

**Surface A.O.C en blanc** : 4 hectares

**Géologie** : Graves entremêlées d'argile

**Encépagement** : 45% Sémillon Sauvignon – 38% Sauvignon blanc - 17% Sauvignon gris

**Densité de plantation** : 8300 pieds/Ha

**Taille** : Guyot double

**Rendements** : 25 hl/Ha

**Vendanges** : manuelles, 2 passages par parcelles

**Vinification** : 100% en barriques dont 20% de barriques neuves

**Élevage** : 12 mois en barriques sur lies avec des bâtonnages réguliers



La robe est jaune pâle. Le nez a des notes d'agrumes, de fleurs, et une pointe d'ananas. En bouche, le vin est bien équilibré. On retrouve des notes de fruits exotiques (ananas), de bourgeon de cassis et de fleur d'acacia. La finale est longue. A boire à tout moment.

*Dégustation faite le 5 mars 2020.*



Tartare de poissons blancs, fruits de mer



**Garde** : de 4 à 7 ans