

Les Haldes de Luchey

Blanc 2018

A.O.C. Pessac-Léognan



LH
CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :

Sémillon (68%), Sauvignon blanc (21%), Sauvignon gris (11%)



Dates de récolte :

Du 28 août au 7 septembre

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 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 : 30 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 avec des reflets or blanc. Au nez, des arômes floraux accompagnent une touche de fruits exotiques et de cassis. En bouche, l'attaque est souple et fruitée, avec des notes d'ananas complétées par des notes florales (acacia, pointe de chèvrefeuille). La finale est longue, portée par un bel équilibre entre le gras et l'acidité. A boire absolument !

Dégustation faite le 5 mars 2020.



Fromage de chèvre, amuses bouches, poissons plats



Garde : de 4 à 7 ans