

Les Haldes de Luchey

Blanc 2019

A.O.C. Pessac-Léognan



LH
CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :

Sémillon (70%), Sauvignon blanc (20%), Sauvignon gris (10%)



Dates de récolte :

Du 28 août au 14 septembre

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 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 verts. On retrouve un nez minéral avec des notes de bourgeons de cassis. En bouche, l'attaque est souple et s'accompagne de note de pêche des vignes, d'agrumes et de fleurs d'acacia. Le bel équilibre entre le gras et l'acidité embellit une finale longue et élégante.

Dégustation faite le 23 novembre 2021.



Asperges au saumon fumé



Garde : de 4 à 7 ans