

Les Haldes de Luchey

Blanc 2020

A.O.C. Pessac-Léognan



LH
CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :

Sémillon (61%), Sauvignon blanc (25%), Sauvignon gris (14%)



Dates de récolte :

Du 13 août au 7 septembre

2020 : La douceur du début d'année a provoqué un débourrement en avance de 2 à 3 semaines. Cette précocité s'est confirmée au cours du printemps entraînant une floraison fin mai. A partir de la mi-juin, une période de sécheresse de près de 2 mois s'installe. Elle favorise une maturité précoce. Les vendanges de blancs ont donc commencé avant le 15 août, frôlant le record historique de précocité de 2003 (début des vendanges le 11 août).

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 platine. Au nez, on trouve des arômes de fruits exotiques et de groseille. En bouche, l'attaque est souple et fraîche. Les notes de fleurs d'acacia et de fruits exotiques sont portées par un équilibre élégant entre l'acidité et le gras. La finale est longue.

Dégustation faite le 23 novembre 2021.



Ballotine de saumon, chèvre frais, salade végétarienne



Garde : de 4 à 7 ans