

Les Haldes de Luchey

Rouge 2017

A.O.C. Pessac-Léognan



LH
CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :

Cabernet Sauvignon (56%), Merlot (35%),
Cabernet Franc (9%)



Dates de récolte :

Du 12 au 29 septembre

2017 : Après un hiver rigoureux et un fort épisode de gel 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 une alternance de journées très chaudes tempérées par des nuits plus fraîches.

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

Cuvaison : 4 semaines à 5 semaines

Elevage : en barriques

Durée d'élevage : 12 mois

Œnologue conseil : Marie-Laurence Porte et Serge Charritte



D'un rouge violine, ce vin présente au nez des arômes de fruits rouges intenses (cassis, framboise, noyau de cerise), notes épicées. En bouche, l'attaque est souple avec des notes poivrées présentes. La bouche est ronde, les tannins sont soyeux. On retrouve des notes de fruits frais en milieu de bouche. La finale subtilement boisée est portée par une belle trame tannique.

Dégustation faite le 5 mars 2020.



Charcuterie, viandes rouges, desserts au chocolat



Garde : 5 à 8 ans