

# Les Haldes de Luchey

## Rouge 2018

A.O.C. Pessac-Léognan



LH  
CHATEAU  
LUCHEY-HALDE



### Assemblage :

Merlot (64%), Cabernet Sauvignon (30%),  
Cabernet Franc (6%)



### Dates de récolte :

Du 12 septembre au 8 octobre

**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 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

**Cuaison** : 4 semaines à 5 semaines

**Elevage** : en barriques

**Durée d'élevage** : 12 mois

**Oenologue conseil** : Marie-Laurence Porte et Serge Charritte



Ce vin présente au nez des arômes de fruits mûrs (framboise, prune) soutenu par de fines notes boisées. Le vin est rond en bouche, porté par des notes fruitées, les tannins sont souples. En finale, les notes de fruits mûrs sont portées par une belle acidité. Un vin au plaisir immédiat.

*Dégustation faite le 5 mars 2020.*



Plats végétariens, desserts au chocolat



**Garde** : 5 à 8 ans