

# Les Haldes de Luchey

## Rouge 2019

A.O.C. Pessac-Léognan



LH  
CHATEAU  
LUCHEY-HALDE



### Assemblage :

Merlot (58%), Cabernet Sauvignon (34%),  
Cabernet Franc (8%)



### Dates de récolte :

Du 19 septembre au 9 octobre

**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 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

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



La robe est rubis aux reflets violets. On retrouve un nez avec des notes épicées et de fruits noirs (mûres, fruit des bois). L'attaque en bouche est franche, équilibrée et fruitée. Les fruits noirs sont accompagnés de notes boisées. La belle longueur est constituée de tanins souples et ronds.

*Dégustation faite le 24 novembre 2021.*



Poêlée de cèpes, lapin à la moutarde



Garde : 5 à 8 ans