U par Château Luchey-Halde
Rouge 2011

A.O.C. Pessac-Léognan

Château Luchey-Halde

Assemblage :
Merlot (48%), Cabernet Sauvignon (31%), Petit Verdot (21%),

Dates de récolte :
Du 6 au 26 septembre

2011 : Le printemps 2011 a été marqué par une grande sécheresse et des températures très au dessus des normales saisonnières. Ce climat a entrainé une floraison et une nouaison très précoces au mois de mai. Par la suite l'épisode caniculaire des 26 et 27 juin a provoqué un échaudage ayant pour conséquence la perte d'une partie de la récolte. Un été moyennement chaud et plutôt humide a permis d'éviter un stress hydrique marqué aux conséquences désastreuses en garantissant une reprise du développement physiologique de la vigne. Les vendanges ont été précoces et se sont déroulées dans de bonnes conditions.

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 : 30 hl/Ha
Vendanges : manuelles
Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées
Cuvaison : 4 à 5 semaines
Elevage : 100% en barriques, dont 50% de neuves
Durée d'élevage : 12 mois
Œnologue conseil : Serge Charritte

Au nez ce vin révèle des arômes fruités (fraises des bois et framboises écrasées). En bouche, on retrouve des notes épicées et vanillées, complétées par une touche menthée. Les tanins sont à la fois amples et souples. Ils donnent au vin longueur et complexité.

Boeuf sauté au basilic thaï

Garde : de 10 à 15 ans