

# Les Haldes de Luchey

## Rouge 2020

A.O.C. Pessac-Léognan



LH  
CHATEAU  
LUCHEY-HALDE



### Assemblage :

Merlot (49%), Cabernet Sauvignon (45%),  
Cabernet Franc (6%)



### Dates de récolte :

Du 12 au 27 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 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

**Œnologue conseil** : Marie-Laurence Porte



La robe est rouge rubis intense. Le nez présente des notes de fruits rouges (cassis, cerise), de subtiles touches boisées et des notes de poivre. En bouche les tannins, expressifs et suaves, sont équilibrés par une acidité marquée. On retrouve les fruits rouges, le boisé et quelques notes d'épices (poivre, girofle).

La finale est longue. Vin encore jeune qui n'a pas développé tout son potentiel aromatique.

*Dégustation faites le 30 Aout 2022*



Poêlée de cèpes, lapin à la moutarde



**Garde** : 5 à 8 ans