

# U par Château Luchey-Halde

## Rouge 2012

A.O.C. Pessac-Léognan



### Assemblage :

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



### Dates de récolte :

Du 6 au 26 septembre

**2012** : Après un hiver froid et sec, le printemps et le début de l'été ont été une période relativement fraîche et humide. Cependant, le mois d'août a été chaud et ensoleillé, avec une amplitude thermique permettant une maturation optimale du raisin. Les vendanges, qui ont débuté à la fin du mois d'août, se sont déroulées sous un temps estival.

**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

**Oenologue conseil** : Serge Charritte



Le nez est intense mais fin. Il se compose de jolies notes poivrées, chocolatées et boisés. Les fruits rouges présents font penser à de la confiture accompagnée par des touches de vanille. La bouche est ronde avec un tannin velour qui concentre des arômes boisés, de poivre et de mûres sauvages. Le bel équilibre du palet accompagné d'une belle longueur donne au final un vin gourmand et complexe.  
*Dégustation le 30 août 2022*



Bœuf sauté au basilic thaï



Garde : de 10 à 15 ans