

Château Luchey-Halde

Blanc 2010



A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :
Sauvignon blanc (58%), Sémillon (37%), Sauvignon gris (5%)



Dates de récolte :
Du 1^{er} au 15 septembre

2010 : Un hiver froid s'est installé durablement... Ce temps froid, mais sec a favorisé les travaux de taille. Il a engendré un débourrement tardif. La floraison initiée fin mai par une semaine de forte chaleur se déroula dans de bonnes conditions. L'été fut marqué par un ensoleillement et des températures généreuses, gage de qualité et de concentration. Un été chaud suivi d'une arrière-saison clémente a été propice à la maturation. Un temps superbe s'est prolongé jusqu'à la fin des vendanges avec toujours une alternance de belles journées chaudes (de 28° à 32°C) et de nuits fraîches.

Surface A.O.C : 23 hectares

Surface A.O.C en blanc : 4 hectares

Géologie : Graves entremêlées d'argile

Encépagement : 45% Sémillon Sauvignon – 38% Sauvignon blanc - 17%

Sauvignon gris

Densité de plantation : 8300 pieds/Ha

Taille : Guyot double

Rendements : 30 hl/Ha

Vendanges : manuelles, 2 passages par parcelles

Vinification : 100% en barriques dont 25% de barriques neuves

Élevage : 12 mois en barriques sur lies avec des bâtonnages réguliers



Le nez est fruité avec des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Le Sémillon apporte une touche d'arômes floraux, donnant à ce vin de la complexité et une nuance minérale. En bouche, le vin est à la fois souple et tendu. La fraîcheur aromatique porte le volume de ce vin et le rend long et puissant.



Velouté de châtaignes au foie gras



Garde : de 5 à 10 ans