

Château Luchey-Halde

Blanc 2012

A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :

Sémillon (52%), Sauvignon blanc (43%), Sauvignon gris (5%)



Dates de récolte :

Du 29 août au 13 septembre

2012 : Après un hiver froid et sec, le printemps et le début de l'été a été plutôt frais et humide. Mais le mois d'août est passé par là, chaud et ensoleillé, avec une amplitude thermique permettant une maturation optimale des raisins. Les vendanges ont commencé fin août et se sont déroulées sous un temps estival.

Surface A.O.C : 23 hectares

Surface A.O.C en blanc : 4 hectares

Géologie : Graves entremêlées d'argile

Encépagement : 45% Sémillon – 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

Oenologue conseil : Serge Charritte



Au nez, les arômes floraux se mêlent aux notes de citron confit, de fruits exotiques et de vanille. En bouche, le vin est à la fois puissant et souple, ses touches fruitées et boisées lui donnent de la complexité. La finale est longue et délicate.



Crottins de Chavignol rôtis aux pêches, miel et basilic



Garde : de 5 à 10 ans