

Château Luchey-Halde

Blanc 2013



A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :

Sauvignon blanc (44%), Sémillon (40%), Sauvignon gris (16%)



Dates de récolte :

Du 16 au 23 septembre

2013 : 2013, un vrai millésime de vigneron ! Cette année fut semée d'obstacles. Un printemps pluvieux a entraîné une floraison difficile accompagnée d'une forte pression de maladies cryptogamiques. L'été fut heureusement beau et relativement sec. Un travail fait de rigueur et de précision au moment des vendanges et durant la vinification aura permis de garantir la qualité des vins.

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 complexe, frais et minéral avec des notes d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive, les notes aromatiques minérales et florales donnent de la puissance. La finale est pleine et équilibrée, avec une très belle longueur. Un millésime de style classique.



Gratin de courgettes au chèvre



Garde : de 5 à 10 ans