

Château Luchey-Halde

Blanc 2014

A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :

Sémillon (56%), Sauvignon blanc (34%), Sauvignon gris (10%)



Dates de récolte :

Du 3 au 16 septembre

2014 : Après un hiver doux et arrosé, la vigne a progressé rapidement grâce à un bon mois d'avril. Un rafraîchissement à la fin du mois de mai a eu pour conséquence une floraison difficile, surtout pour les merlots. Les cabernets, pour leur part, ont fleuri dans de bonnes conditions. Le temps maussade s'est prolongé en juillet et en août, ayant pour conséquence une maturité lente. Grâce à l'arrivée salvatrice d'un anticyclone accompagné de chaleur au mois de septembre, la fin de la maturation s'est passée dans de très bonnes conditions. Cela a permis d'obtenir des grappes avec de petites baies concentrées et aromatiques qui ont produit un vin fruité, intense et fin.

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



Le nez est fin avec des notes d'agrumes, de romarin et de fruits à chair blanche. En bouche, l'attaque est à la fois souple et vive. On retrouve des notes d'agrumes et de pêche de vigne. L'ensemble est porté par un bel équilibre entre l'acidité et le gras. La finale est longue avec de fines touches vanillées.



Blanquette de seiche aux champignons frais



Garde : de 5 à 10 ans