

# Château Luchey-Halde

## Rouge 2008



A.O.C. Pessac-Léognan



### Assemblage :

Cabernet Sauvignon (61%),  
Merlot (27%), Petit Verdot (12%)



### Dates de récolte :

Du 17 septembre au 17 octobre

**2008** : Le début du printemps a été particulièrement froid mais le vignoble de Luchey-Halde a une fois de plus bénéficié de son terroir en croupe, peu exposé au gel. Les pluies du mois de mai ont perturbé la floraison en favorisant la coulure et le millerandage, et en exerçant une forte pression du mildiou. Heureusement, le mois de juillet, beau et sec, fut une bénédiction pour enrayer le développement des maladies. Le travail des vignes a bien entendu été adapté pour favoriser l'aération des grappes et se prémunir contre l'installation du botrytis. Conséquence de cette floraison délicate, une sélection naturelle des baies a réduit les rendements. Mais les conditions exceptionnelles et particulièrement sèches des mois de septembre et octobre ont assuré une excellente maturité, caractérisée par des degrés alcooliques potentiels élevés équivalents à ceux de 2006.

**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** : 35 hl/Ha

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

**Cuvaison** : 4 semaines et demi à 28 à 30° C

**Elevage** : 50% de barriques neuves

**Durée d'élevage** : 12 mois

**Œnologue conseil** : Serge Charritte



Le nez est complexe, fruité, épicé, fumé, avec des notes de mûre, de réglisse et de cassis. En bouche l'attaque est franche et dense avec du volume et une trame tannique serrée. On retrouve des notes de fruits et d'épices, des notes torréfiées ainsi que du gras. La finale est longue et aromatique.



Agneau confit au miel et aux épices  
et boulghour épicé



**Garde** : de 10 à 15 ans