Château Luchey-Halde

Rouge 2009

A.O.C. Pessac-Léognan

Assemblage :
Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (33%), Petit Verdot (12%)

Dates de récolte :
Du 17 septembre au

2009 : L'hiver fut rigoureux particulièrement les deux premiers mois qui furent froids et tourmentés, puis plutôt sec, ensoleillé et doux en mars pour une reprise précoce de la végétation. Le début du printemps a été très humide mais l'arrivée précoce de l'été a permis d'avoir des conditions favorables pour la floraison. L'été fut très beau avec des journées chaudes sans être caniculaires permettant un déroulement idéal du cycle végétatif. Durant les mois de septembre et octobre, l'été a continué : soleil, chaleur et sécheresse ont dominé permettant d'attendre sereinement l'optimum de maturité.

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 : 30 hl/Ha
Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées
Cuvaison : 4 à 5 semaines
Elevage : 100% en barriques, dont 50% de neuves
Durée d'élevage : 12 mois
Œnologue conseil : Serge Charritte

Le nez est puissant, fin et complexe avec des notes de myrtille, de cerise et de menthe. Un boisé fin et élégant apporte de la complexité à l'ensemble. En bouche, l'attaque est pleine, riche et précise. La structure est puissante et soyeuse avec de la profondeur, de la concentration et beaucoup de gras. Des notes épicées, de fruits noirs et rouges, mûres et réglisses s'étirent et donne au vin une longueur et une complexité incroyable.

Côte de bœuf marinée au vin rouge

Garde : de 10 à 15 ans