

Château Luchey-Halde

Rouge 2010



A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :

Cabernet Sauvignon (44%),
Merlot (38%), Petit Verdot (12%),



Dates de récolte :

Du 20 septembre au 9

2010 : Un hiver froid s'est installé durablement... Ce temps froid, mais sec a favorisé les travaux de taille. Il a engendré un débourrement tardif. La floraison initiée fin mai par une semaine de forte chaleur se déroula dans de bonnes conditions. L'été fut marqué par un ensoleillement et des températures généreuses, gage de qualité et de concentration. Un été chaud suivi d'une arrière-saison clémente a été propice à la maturation. Un temps superbe s'est prolongé jusqu'à la fin des vendanges avec toujours une alternance de belles journées chaudes (de 28° à 32°C) et de nuits fraîches. Le déficit hydrique est à l'origine d'une taille de baies étonnamment petite qui a généré des raisins d'une concentration remarquable.

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



Le nez est subtil, d'une grande complexité, déployant une palette d'arômes allant des fruits noirs aux notes épicées. En bouche, l'attaque suave, ample est accompagnée d'une explosion de fruits rouges. La structure intense et subtilement tramée porte parfaitement bien l'éclatante fraîcheur de ce vin, aux notes fruitées et épicées. La finale est longue, complexe et profonde.



Canard sauvage aux petits légumes de saison



Garde : de 10 à 15 ans