

Les Haldes de Luchey

Blanc 2014

A.O.C. Pessac-Léognan

LH
CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :
Sémillon (55%), Sauvignon blanc
(35%), 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,

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 : 25 hl/Ha

Vendanges : manuelles, 2 passages par parcelles

Vinification : 100% en barriques dont 20% de barriques neuves



D'une robe jaune clair aux reflets verts, le nez révèle des notes florales et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est soyeuse. On retrouve des notes de pêche blanche et de pamplemousse. La finale est complexe et légèrement boisée.



Brochette de gambas avocat-ananas



Garde : de 3 à 6 ans