

Les Haldes de Luchey

Rouge 2011



A.O.C. Pessac-Léognan



Assemblage :
Merlot (48%), Cabernet Sauvignon (44%), Cabernet Franc (7%), Petit Verdot (1%)



Dates de récolte :
Du 6 au 26 septembre

2011 : Le printemps 2011 a été marqué par une grande sécheresse et des températures très au dessus des normales saisonnières. Ce climat a entraîné une floraison et une nouaison très précoces au mois de mai. Par la suite l'épisode caniculaire des 26 et 27 juin a provoqué un échaudage ayant pour conséquence la perte d'une partie de la récolte. Un été moyennement chaud et plutôt humide a permis d'éviter un stress hydrique marqué aux conséquences désastreuses en garantissant une reprise du développement physiologique de la vigne. Les vendanges ont été précoces et se sont déroulées dans de bonnes conditions.

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 : 42 hl/Ha

Vendanges : manuelles

Vinification : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

Cuaison : 4 semaines et demi à 28 à 30°C

Elevage : 50% de barriques neuves

Durée d'élevage : 12 mois

Cœnologue conseil : Serge Charritte



Le nez est expressif avec des notes de fruits rouges. En bouche, l'attaque est souple, la structure est dense et soyeuse. Des notes de fruits rouges et de cacao donnent au vin une belle longueur.



Bavette à l'échalote



Garde : 5 à 10 ans