

Les Haldes de Luchey

Rouge 2013



A.O.C. Pessac-Léognan



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



Dates de récolte :
Du 23 au 29 septembre

2013 : 2013, un vrai millésime de vigneron ! Cette année fut semée d'obstacles. Un printemps pluvieux a entraîné une floraison difficile accompagnée d'une forte pression de maladies de la vigne. L'été fut heureusement beau et relativement sec. Un travail fait de rigueur et de précision au moment des vendanges et durant la vinification a permis de garantir la qualité des vins.

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

Cuaison : 4 semaines à 5 semaines

Elevage : 100% en barriques, dont 50% de neuves

Durée d'élevage : 12 mois

Œnologue conseil : Serge Charritte



Le nez est fruité avec des arômes de fraises et de framboises. Des touches vanillées et épicées viennent compléter l'ensemble. En bouche, l'attaque est toute en finesse. On retrouve des notes fruitées et épicées, les tanins sont souples et soyeux. Une bonne longueur bien portée par la délicatesse du bois. Un vin déjà très agréable à déguster.



Gigot d'agneau rôti



Garde : 5 à 10 ans