



CHÂTEAU  
LUCHEY-HALDE

# CHATEAU LUCHEY-HALDE

## BLANC 2007

### Millésime

Le millésime 2007 se caractérise par des conditions climatiques particulièrement contraignantes pour la vigne. La fraîcheur du mois de Mars a entraîné début Avril, un débourrement tardif. Un mois d'avril doux a permis une croissance rapide des rameaux ainsi qu'une installation précoce du feuillage. Humidité et instabilité caractérisent une période estivale délicate. Ce millésime s'annonçait difficile jusqu'à l'arrivée d'un temps sec et ensoleillé sur les mois de septembre et octobre. Le millésime 2007 demeure néanmoins séduisant malgré une année complexe.

### Dates de récolte

**Récolte** : du 4 au 18 septembre

### Assemblage

**Sauvignon blanc** : 68%

**Sémillon** : 32%

### Fiche Technique

**Surface A.O.C** : 23 hectares

**Surface A.O.C en blanc** : 4 hectares

**Géologie** : Graves entremêlées d'argile

**Encépagement** : 45% Sémillon – 38% Sauvignon blanc – 17% Sauvignon gris.

**Densité de plantation** : 8300 pieds/Ha

**Taille** : Guyot double

**Rendements** : 30 hl/Ha

**Vendanges** : manuelles, 2 passages par parcelles

**Vinification** : 100% en barriques dont 25% de barriques neuves

**Elevage** : 12 mois en barriques sur lies avec des batonnages réguliers.

### Dégustation :

Le nez est complexe, fruité, frais, minéral avec des notes florales. En bouche l'attaque est vive, le milieu de bouche est suave, les notes fruitées et florales lui donnent toute sa complexité. La finale est vive, longue. Un vin avec une très bonne persistance. Un millésime de style classique.

### Accord mets et vin

Plateaux de fruits de mer, poissons, volailles.

### Garde

10 ans

