



CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE

CHATEAU LUCHEY-HALDE

BLANC 2008

Millésime

Le début du printemps a été particulièrement froid mais le vignoble de Luchey-Halde a une fois de plus bénéficié de son terroir en croupe, peu exposé au gel. Les pluies du mois de mai ont perturbé la floraison en favorisant la coulure et le millerandage, et en exerçant une forte pression du mildiou. Heureusement, le mois de juillet, beau et sec, fut une bénédiction pour enrayer le développement des maladies. Le travail des vignes a bien entendu été adapté pour favoriser l'aération des grappes et se prémunir contre l'installation du botrytis. Conséquence de cette floraison délicate, une sélection naturelle des baies a réduit les rendements. Mais les conditions exceptionnelles et particulièrement sèches des mois de septembre et octobre ont assuré une excellente maturité, caractérisée par des degrés alcooliques potentiels élevés équivalents à ceux de 2006.

Dates de récolte

Récolte : du 4 au 18 septembre

Assemblage

Sauvignon blanc : 44%

Sauvignon gris : 14%

Sémillon : 42%

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

Viandes en sauces et fromages

Garde

10 ans

