

Château Luchey-Halde

Blanc 2017

A.O.C. Pessac-Léognan



LH
CHÂTEAU
LUCHEY-HALDE



Assemblage :

Sauvignon Blanc (75%), Sémillon (25%)



Dates de récolte :

Du 25 août au 9 septembre

2017 : Après un hiver rigoureux et un fort épisode de gel fin avril, le printemps chaud et ensoleillé a mené à une croissance rapide de la vigne. Le millésime a été marqué par un déficit hydrique important. Mais, le phénomène pluvieux assez significatif de la fin du mois de juin a permis de préserver la vigne de la sécheresse. Ensuite, l'été a connu des conditions favorables à la maturation des raisins avec une alternance de journées très chaudes tempérées par des nuits plus fraîches.

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 : 30 hl/Ha

Vendanges : manuelles, 2 passages par parcelles

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

Élevage : 12 mois en barriques sur lies avec des bâtonnages réguliers



La robe est jaune pâle avec des reflets or. Le nez est minéral et s'accompagne de notes de fleur de genêt et d'une élégante touche de pamplemousse. En bouche, le fruit de la passion et le pamplemousse ressortent et s'accompagnent de notes florales. La belle acidité et la légère salinité amène une jolie fraîcheur à ce vin. Long en bouche et très agréable !

Dégustation le 30 avril 2020.



Filet de sole à la fondue de poireaux



Garde : de 5 à 10 ans