

# Les Haldes de Luchey

## Rouge 2017

A.O.C. Pessac-Léognan



LH  
CHÂTEAU  
LUCHEY-HALDE



### Assemblage :

Cabernet Sauvignon (56%), Merlot (35%),  
Cabernet Franc (9%)



### Dates de récolte :

Du 12 au 27 septembre

**2017** : Suite à la douceur des mois de février et mars, qui a permis une croissance rapide de la vigne, le gel nous a frappé le 27 avril 2017, détruisant la moitié de notre récolte. La floraison s'est ensuite déroulée dans de très bonnes conditions. Juillet et août, plutôt secs et assez chauds, ont favorisé la maturation des raisins. Après un début de mois de septembre pluvieux, le retour providentiel de l'anticyclone a permis la maturation complète de tous les cépages de rouge. Les vins sont fruités, intenses, souples et longs.

**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** : 45 hl/Ha

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : Petites cuves tronconiques inox thermo-régulées

**Cuvaison** : 4 semaines à 5 semaines

**Elevage** : en barriques

**Durée d'élevage** : 12 mois

**Oenologue conseil** : Marie-Laure Porte et Serge Charritte



D'un rouge violine, ce vin présente au nez des arômes de fruits rouges intenses (cassis, framboise, noyau de cerise), notes épicées. En bouche, l'attaque est souple avec des notes poivrées présentes. La bouche est ronde, les tannins sont soyeux. On retrouve des notes de fruits frais en milieu de bouche. Une touche boisée en finale portée par une belle trame tannique.

*Dégustation faite le 5 mars 2020.*



Charcuterie, viandes rouges, desserts au  
chocolat



**Garde** : 5 à 8 ans