

Château Luchey-Halde - Pessac-Léognan - Les Haldes de Luchey Rouge Rouge - 2017

Vignoble

- Sol : graves profondes
- Surface : 19 ha
- Âge moyen : 17 ans
- Densité : 8300 pieds/ha

Viticulture

- Taille / Palissage : guyot double
- Entretien du sol : travail du sol
- Protection phytosanitaire : raisonnée

Vendanges

- Type de récolte : manuelle
- Rendement : 45 hl/ha

Vinification

- Vinification : traditionnelle
- Élevage : 12 mois en barrique de chêne français (25% de barriques neuves)
- Assemblage : 56% Cab. Sauvignon, 35% Merlot, 9% Cab. Franc

Dégustation

- Oeil : rouge violine
- Nez : notes épicées et de fruits rouges
- Bouche : notes de fruits rouges et de poivre
- Caractéristiques du Millésime : 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.
- Durée de garde : 10 ans

Gastronomie

- Température : 18 °C
- Délicieux avec : Osso bucco de veau, filet de pigeonneau

Produit par : Château Luchey-Halde

Exploitation de l'EPL : Bordeaux Sciences Agro

