

Château Tour de Luchey

Bordeaux Rouge

*Un vin bien équilibré, charnu, rond et souple avec de copieux et frais arômes de fruit rouge et des tannins bien fondus
A déguster à 17/18° sur viandes rouges, viandes en sauce et fromages*

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Sur la commune de Moulon , au lieu dit « Luchey » au bord de la Dordogne. Le château possède une tour du Moyen-Age. Luchey signifiait à cette époque : l'huissier du roi. En ce lieu, l'huissier vérifiait le chargement des bateaux en partance pour le roi de France, via Bordeaux.... Cette exploitation est dans la famille depuis 5 générations.

SURFACE EXPLOITEE : 16.31 hectares

NATURE DU SOL : Terre d'alluvions

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet sauvignon

AGE DES VIGNES : 40 ans

VENDANGES : Densité de plantation : 4500 pieds/ ha. Enherbement entre les rangs. Ebourgeonnages, épamprage, effeuillage mécanique et vendanges en vert. Vendange mécanique. Tri au chai

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves inox et ciment thermorégulées. Chaque cépage est vendangé et vinifié séparément. Macération entre 12 et 15 jours. Pressurage avec pressoir vertical à cage.

ELEVAGE : En cuves inox

