

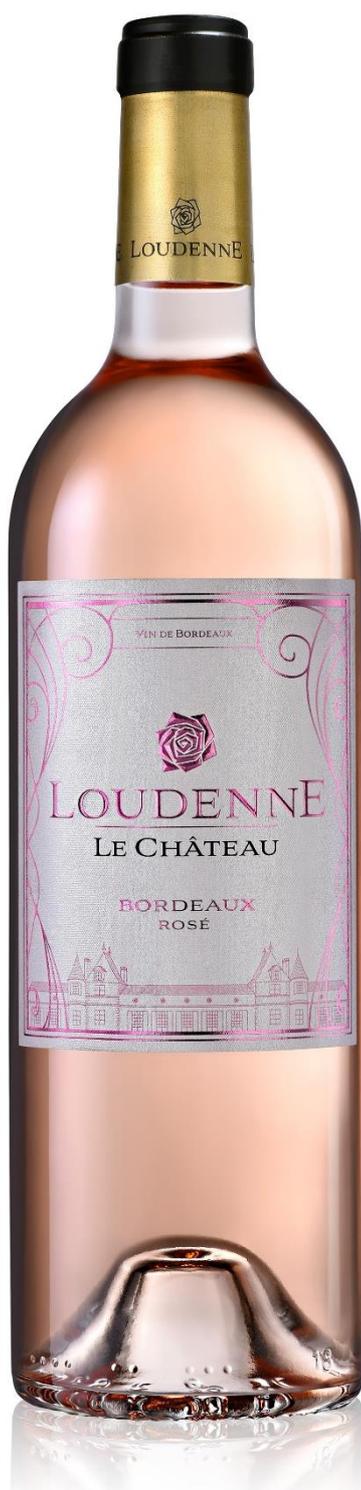


# LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2019

BORDEAUX ROSÉ



**Une rareté, un vrai rosé, produit seulement à quelques milliers de bouteilles.**

**Souvenir de sa période fastueuse anglaise, la couleur rose est symbolique à Loudenne : son château connu dans le Médoc comme "le château rose", sa roseraie, la rose de son logo...**

#### **Terroir et vignoble :**

Loudenne le Château rosé est produit à partir d'une seule petite parcelle de Merlot située sur le bas d'une des 2 croupes qui produisent le rouge.

Sol : argilo-calcaire avec des blocs de calcaire.

Vignoble : 0,59 ha – âge 4 ans.

Densité : 5.000 pieds / hectare.

100% Merlot.

#### **Conditions climatiques 2019 :**

Jusqu'en juin, le printemps a été frais et pluvieux. Ce temps a été défavorable à la floraison avec une coulure importante mais heureusement pas de millerandage. L'été a été chaud et sec mais le terroir de Loudenne a fait des miracles en rafraichissant l'atmosphère pendant la période caniculaire. Les sols argilo-calcaires et deux épisodes de pluie ont permis à la vigne de résister à la sécheresse. Avec une récolte avant maturité complète des raisins pour en conserver la vivacité, le vin présente un bel équilibre alcool / acidité d'une grande élégance aromatique.

**Vendange :** le matin du 4 septembre.

Vendanges manuelles en caquettes tôt le matin pour bénéficier de la fraîcheur de la nuit.

Tri à réception.

Long cycle de pressurage des grappes entières à basse température.

#### **Vinification et élevage :**

Fermentation en cuve inox à basse température puis élevage sur lies.

Pas de fermentation malolactique.

Cœnologue conseil : Athanase Fakorellis



Première année de conversion vers l'Agriculture Biologique

**Millésime certifié HVE** (Haute Valeur Environnementale de niveau 3.)

#### **Commentaires de dégustation**

- **Œil :** Une robe rose pâle cristalline et brillante.
  - **Nez fin et fruité** aux notes de cerise et de framboise.
  - **Palais :** bouche fraîche, croquante avec une belle tension. On retrouve les caractères fruités avec en plus un zeste d'agrumes et d'épices douces.
- Un vin tout en finesse et élégant.*

Avril 2020

#### **Production et assemblage :**

2.000 bouteilles

100 % Merlot

#### **Analyses :**

Degré : 11,5 % vol.

pH : 3,17

