



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2020

BORDEAUX ROSÉ



Une rareté, un vrai rosé de presse, 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 5 ans.

Densité : 5.000 pieds / hectare.

100% Merlot.

Conditions climatiques 2020 :

2020 est un millésime précoce mais Loudenne, grâce à son microclimat favorable, a une nouvelle fois échappé au gel (le 26 mars). Le printemps a été doux et pluvieux, un contexte difficile pour la protection des vignes contre le mildiou et pour la gestion des sols. La capacité des équipes à faire face en cette deuxième année de culture biologique, nous conforte dans notre choix. Par la suite pendant l'été la sécheresse et la chaleur se sont installées avec heureusement une pluie salvatrice mi-août. 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 1^{er} septembre.

Vendanges manuelles en cagettes tôt le matin pour bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Tri à réception.

Rosé de presse avec 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



Deuxième 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, de framboise et d'agrumes.
 - **Palais :** bouche vive et fraîche, croquante. On retrouve les caractères fruités avec une belle longueur en finale.
- Un vin tout en finesse et élégant.*

Janvier 2021

Production et assemblage :

2.400 bouteilles

100 % Merlot

Analyses :

Degré : 12,5 % vol.

pH : 3,16

