



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2011

MÉDOC CRU BOURGEOIS

« IL N'EST DE GRAND TERROIR QUI NE
REGARDE LE FLEUVE »

Comme les plus grands crus de la presqu'île du Médoc, le vignoble du Château LOUDENNE bénéficie d'un terroir exceptionnel : deux croupes graveleuses directement situées en bordure de l'estuaire de la Gironde qui, tel un miroir reflète les rayons du soleil, diminue les risques de gel et favorise la maturation du raisin. Cette situation privilégiée apporte aux vins de LOUDENNE élégance, complexité et finesse.

Terroir et vignoble :

45 hectares

Sols : 2 croupes de Graves Garonnaises mélangées à de l'argile avec un sous-sol formé d'un plateau calcaire.

Densité : 6.700 pieds / hectare (les plus anciennes étant à 5.000 pieds / hectare).

Conditions climatiques 2011 :

Une année étrange avec un passage brutal de l'hiver à des conditions climatiques d'été d'avril à juin. De ce fait le démarrage de la vigne a été très précoce. Par la suite juillet a été frais et pluvieux avec un déficit d'ensoleillement et août très humide, presque automnal, avec de fréquents orages. Pour terminer Septembre a été ensoleillé, chaud et sec. Dans ces conditions très spéciales, les cabernets ont pu être amenés à parfaite maturité alors que les merlots plus précoces ont plus souffert.

Vinification et élevage :

Tri des raisins à réception.

Vinification en cuves inox ou béton thermorégulées.

Cuaison 3 semaines avec pigeage et remontage.

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage entre 12 et 16 mois en barriques renouvelées par tiers.

Œnologue conseil : Michel Rolland et Athanase Fakorellis.




BOB CAMPBELL
master of wine

92/100



Andreas Larsson
90/100

Bordeaux Vins d'Aquitaine 2014 :
Gold Medal



Production et assemblage :

208 000 bouteilles

50 % Cabernet Sauvignon

50 % Merlot

Degré : 13,5 % vol.

pH : 3,63

Commentaires de dégustation

Belle couleur d'un rouge profond et brillant.

Le nez est complexe avec des arômes de cassis, de mûre, de cerise noire et de prune ainsi que des notes de cuir, de chocolat, de cèdre et de clou de girofle.

Le vin est rond et complexe avec des tanins puissants et veloutés et une finale persistante.

Juin 2018

