



# LOUDENNE

## LE CHÂTEAU

2013

### 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 :

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

Vignoble : 45 hectares

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

#### Conditions climatiques 2013 :

Le millésime de tous les défis compte-tenu de conditions climatiques difficiles. Seuls les plus grands terroirs ont tiré leur épingle du jeu. L'hiver et le printemps ont été froids et pluvieux, ce qui a retardé le débourrement et le développement de la vigne et provoqué la coulure au moment de la fleur. Juillet et août ont heureusement été chauds, les sols de graves pauvres de Loudenne ayant permis de drainer les grosses pluies de fin juillet sans impact sur la maturation des raisins. Septembre a été de nouveau frais et pluvieux source de développement de la pourriture grise. A Loudenne, le retour aux vendanges manuelles et au tri à réception ont heureusement permis de faire face à cette situation pour ne garder que les grappes saines et mûres.

#### Vendanges :

Sélections parcelaires.

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri à réception. Encuvage par gravité.

#### Vinification :

En cuves inox ou béton thermorégulées.

Pressurage avec petit pressoir vertical Bucher.

Séparation et sélection des presses.

Fermentation malolactique en barriques.

Cœnologue conseil : Athanase Fakorellis

"SAKURA" Japan Women's Wine Awards

2018: **Gold Medal**

China Wine & Spirits Awards (CWSA) Best

Value 2018: **Gold Medal**

Bettane & Desseave : **15,0/20**

« Certainement l'un des meilleurs représentants de l'appellation, corsé, saturé et très fin. Une belle affaire, gourmande, pleine de saveurs que l'on peut attendre quelques temps. »

#### Élevage :

En barriques bordelaises de chêne français exclusivement dont 33 % neuf.

Chauffe moyenne.

Entre 12 et 16 mois d'élevage.

#### Production et assemblage :

120.000 bouteilles

55 % Merlot

45 % Cabernet Sauvignon

Degré : 13 % vol.

pH : 3,57

#### Commentaires de dégustation

*La robe est d'une belle couleur pourpre.*

*Le nez complexe dévoile des arômes de cerise et de noyau, de rose et d'épices.*

*La bouche est à la fois tendre et fraîche en attaque mais aussi fine et corsée. Un beau boisé léger apporte de la rondeur et la finale est soyeuse.*

Mai 2020

