



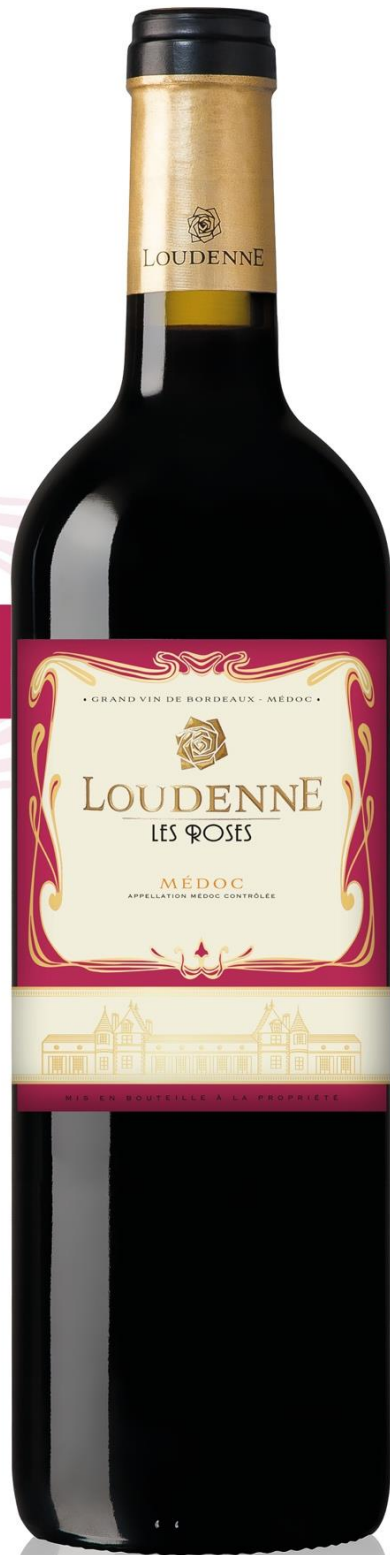
LOUDENNE



LOUDENNE

LES ROSES

MÉDOC
2016



La cuvée les Roses de Loudenne est un hommage à son fameux « château rose » du XVIème siècle ainsi qu'à sa roseraie qui a contribué à sa réputation. Elle est produite à partir de parcelles formant un seul bloc situé sur la commune de Saint-Christoly du Médoc au bord de l'estuaire de la Gironde et à proximité de Loudenne. Elle bénéficie du savoir-faire des équipes de Loudenne pour produire un vin gourmand et de plaisir.

Terroir et vignoble :

Sols : argilo-calcaires avec de nombreux cailloux et blocs de calcaire sur un sous-sol formé d'un plateau calcaire.

Vignoble : un seul bloc de 14,5 hectares – âge moyen 17 ans.

Densité 6.700 pieds / hectare.

48% Merlot – 47% Cabernet Sauvignon – 5% Cabernet Franc.

Conditions climatiques 2016 :

Le printemps, très pluvieux, a été suivi d'un été exceptionnellement sec avec des nuits fraîches. Grâce à une pluie abondante mi-septembre, suivie d'une période sèche pendant toute la période des vendanges, les raisins de petite taille avec une peau épaisse, ont pu être récoltés à parfaite maturité. Les vins produits sont colorés, fruités et puissants, le tout étant équilibré par de la fraîcheur due à un bon niveau d'acidité.



LOUDENNE



Commentaires de dégustation

Belle couleur rouge cerise.

Joli nez de fruits rouges.

En bouche, souple et équilibré à l'attaque, bonne expression aromatique de fruits rouge en milieu de bouche et finale avec boisé léger et tanins persistants et fins.

Novembre 2018

Vinification :

Tri à réception et table vibrante. Encuvage par gravité dans le chai de château Loudenne.

Vinification en cuves inox ou béton thermorégulées.

Pressurage avec pressoir vertical Bucher et séparation et sélection des presses.

Cœnologie conseil : Athanase Fakorellis

Elevage :

Pour partie, pendant 6 mois en barriques bordelaises de chêne français.

Pour l'autre partie, en cuves pour rechercher le fruit.

Production et assemblage :

65.000 bouteilles

65% Merlot

35% Cabernet Sauvignon

Analyses :

Degré : 13 % vol.

pH : 3,45