



LOUDENNE

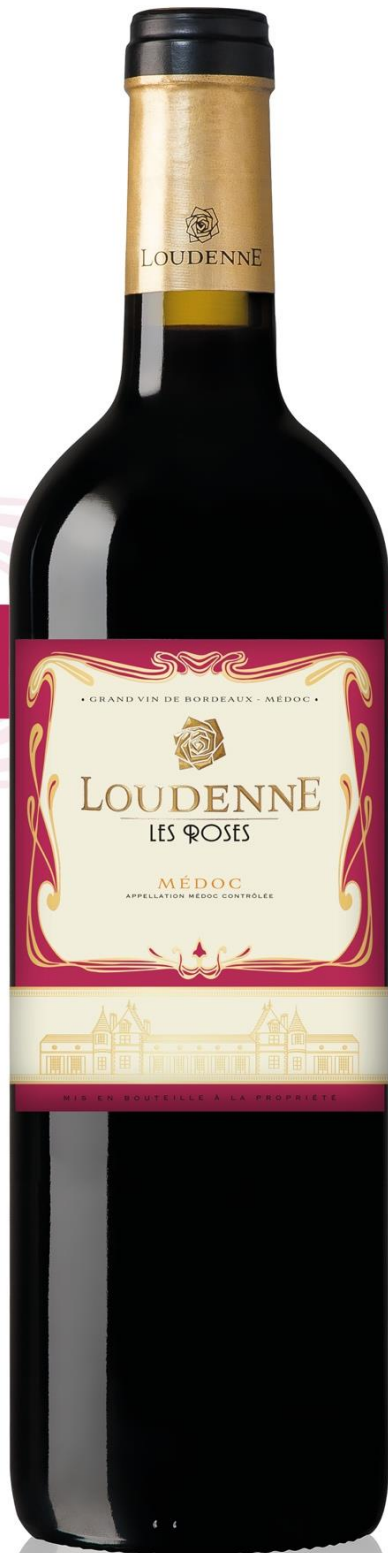


LOUDENNE

LOUDENNE

LES ROSES

MÉDOC
2017



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.

Commentaires de dégustation

*Belle couleur rouge rubis.
Fruité au nez, avec des notes de fraises. Bonne intensité.
Jolie attaque. Fin, souple et fruité en bouche avec de légères notes boisées. Élegant et fondu en finale. Bon équilibre du début à la fin de la dégustation.*

Mars 2018

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 2017 :

Le démarrage de la vigne a été précoce puis marqué par le gel du 26 avril qui a touché le vignoble Bordelais. Le vignoble des Roses grâce à sa proximité immédiate avec la Gironde n'a pas été touché du tout par le gel. Hormis une période très chaude fin juin, qui a retardé le cycle végétatif de la vigne, Juillet et août, tempérés et ensoleillés, ont été favorable à une bonne évolution des raisins. Les pluies de début septembre n'ont pas affecté la qualité des raisins, les argiles n'absorbant l'eau que partiellement et ne la restituant à la vigne que difficilement. Les vendanges ont pu être réalisées entre mi-septembre et début octobre, à maturité complète des raisins dans de parfaites conditions sanitaires, la période ayant été marquée par une seule journée de pluie.

Vendanges :

Du 19 septembre au 5 octobre.
Sélections parcelaires.
Tri à réception et table vibrante.
Encuvage par gravité.

Vinification :

Cœnologie conseil : Athanase Fakorellis

Dans le chai du château Loudenne, en cuves inox ou béton thermorégulées.

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

Élevage :

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

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

Production et assemblage :

75.000 bouteilles

48% Cabernet Sauvignon – 48% Merlot – 4% Cabernet Franc

Analyses :

Degré : 13 % vol.

pH : 3,64