

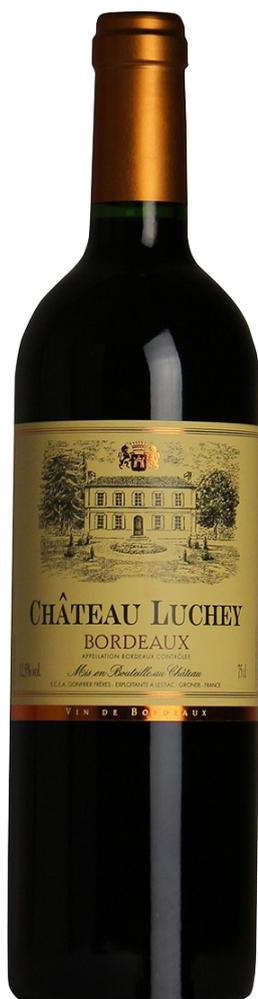


CHÂTEAU LUCHEY

BORDEAUX ROUGE



*Le Château Luchey est situé sur la commune de Rions (du latin *Ricium* : « bâti sur le roc ») qui est l'une des plus anciennes cités médiévales de la région. Elle devient ville fortifiée vers le XII^{ème} siècle et conserve son enceinte murale ainsi que ses ruelles sinueuses bordées de vieilles bâtisses. Le vignoble du Château s'étend sur les coteaux surplombant la ville. L'exploitation du vignoble et la vinification sont confiées à la famille Gonfrier depuis 2004.*



A.O.C. : Bordeaux rouge

Commune : Rions

Superficie du vignoble : 15 hectares

Terroir : Plaines alluvionnaires en bordure de Garonne

Encépagement : 82% Merlot
14% Cabernet Sauvignon
4% Cabernet Franc

Age moyen des vignes : 20 ans

Viticulture : Taille traditionnelle bordelaise à deux bois avec pliage à plat. Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique afin d'améliorer la vitalité des sols et la biodiversité. "Travaux en vert" réalisés manuellement pour favoriser une répartition homogène et une bonne aération des grappes. Vendanges mécaniques.



L'ensemble du vignoble est conduit en viticulture durable certifié Haute Valeur Environnementale et nous sommes engagés dans une démarche de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) certifiée par Ecovadis.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves. Macération pré-fermentaire à froid de 72 heures

pour extraire délicatement de la couleur et du fruit. Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée de 2 à 3 semaines, pour une extraction maîtrisée.

Élevage : 6 mois en fûts de chêne

Notes de dégustation :

Belle couleur rouge brillante. La cerise, la framboise et le cassis marquent le nez. La bouche est charnue, ronde et élégante. On y retrouve la fraîcheur des fruits rouges.

Millésime 2021 : Médaille d'Or, Concours Général Agricole Paris 2022



VIGNOBLES GONFRIER
BORDEAUX