



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2012

MÉDOC CRU BOURGEOIS



Avec trois cent d'histoire, Loudenne est l'un des plus vieux domaines du Médoc. Comme les plus grands noms du Médoc basé au bord de l'Estuaire de la Gironde ; Loudenne profite d'un microclimat exceptionnel. De par son emplacement, son terroir s'articule autour d'un sol principalement argilo-calcaire sur Graves Garonnaises. Ses deux croupes graveleuses descendent en pente douce vers l'Estuaire qui tel un miroir reflète les réverbérations du soleil, diminue les risques de gèle et améliore le développement végétatif. Ce terroir privilégié contribue à la complexité unique et à la finesse des vins de la propriété. Le Maître de Chais marie ici le terroir et l'âme de Loudenne.

Vendange : Fin Septembre, sélection parcelle, vendange manuelle, tri à réception, éraflage intégral. Le millésime 2012 se traduit par un bel été, des conditions météorologiques favorables en septembre et octobre, nous ont permis une récolte de raisins à parfaite maturité dans des conditions optimales de confort.

Assemblage :
50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot

Vinification : En cuves thermo-régulées Inox et Bétons. Cuvaison de 25 jours

Elevage : 1/3 de Bois neuf, 12 à 15 mois Chêne 100% Français, origine Bordeaux et Bourgogne, ; Chauffe Moyenne, 2 à 3 soutirages selon besoin des barriques



Guide Hachette des Vins 2016 :

« Mi-merlot mi-cabernet-sauvignon, ce 2012 livre un bouquet discret mais harmonieux de cerise, de cassis et de pain chaud. Une attaque souple et douce ouvre sur un palais ample et tendre à souhait, bâti sur des tannins mûrs. Plus ferme et austère, la finale appelle la garde. »

Commentaires de dégustation

La couleur est d'un rouge profond, limpide et brillant. Le nez est complexe, avec des notes boisées de vanille et des notes de fruits rouges. En bouche le vin montre une belle fraîcheur. Ample à l'attaque, le milieu de bouche est structuré, avec des tannins veloutés, très bien intégrés. La finale est persistante sur des belles notes de fruits rouges, des notes fraîches (menthe) accompagnées d'un boisé élégant. Mai 2017

François HUGUENIOT

