



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2010

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

Conditions climatiques 2010 :

UN MILLESIME EXCEPTIONNEL

Un bel été et surtout des mois de septembre et d'octobre exceptionnels nous ont permis de vendanger en fonction de la maturité optimale de chaque parcelle.

Les vendanges se sont donc déroulées sur une longue période du 28 septembre au 20 octobre.

Vendanges et vinification :

En cuves inox ou béton thermorégulées.
Fermentation malolactique en barriques.
Œnologues conseils : Michel Rolland et Athanase Fakorellis

Élevage :

En barriques bordelaises de chêne français dont 33 % neuf.
Chauffe moyenne.
Entre 12 et 16 mois d'élevage.

Production et assemblage :

50 % Cabernet Sauvignon
50 % Merlot
Degré : 14 % vol pH : 3.51



JAMES SUCKLING.COM 

88/100 (2011)

 WINE ENTHUSIAST

88/100 (2013)

Commentaires de dégustation

Belle couleur rouge grenat profonde.

Nez de cassis et de chocolat.

La bouche est très puissante et équilibrée par un bon niveau d'acidité. Beaucoup de fruit. Les tannins sont puissants et le vin présente une bonne longueur.

Janvier 2018

