



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2012

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 2012 :

Jusqu'à mi-juin, le temps a été frais et pluvieux ce qui a retardé le démarrage de la vigne. Par la suite, jusqu'à fin juillet le temps est resté frais mais sec. Heureusement les mois d'août et de septembre ont été chauds et secs ce qui a permis de rattraper une partie du retard de végétation de la vigne et a favorisé la maturation du raisin. Les pluies de fin septembre ont été favorables à la vigne et les vendanges ont pu être réalisées à parfaite maturité des raisins après celles-ci et avant les nouvelles pluies du 20 octobre.

Vinification et élevage :

Tri des raisins à réception.

Vinification en cuves inox ou béton thermorégulées.

Cuaison 3 semaines avec pigeage et remontage.

Fermentation malolactique en barriques.

Elevage entre 12 et 16 mois en barriques renouvelées par tiers.

Œnologie conseil : Michel Rolland et Athanase Fakorellis.



91/100



88/100



Production et assemblage :

184 000 bouteilles

50 % Cabernet Sauvignon

50 % Merlot

Degré : 13,5 % vol.

pH : 3,68

Commentaires de dégustation

Belle couleur d'un rouge profond et brillant.

Le nez est puissant avec des arômes de fruits noirs mûrs, de cassis, de cerise, de tabac ainsi que des notes boisées et de vanille.

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.

Juin 2018

