



LOUDENNE

LE CHÂTEAU

2015

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.

Vignoble : 31 hectares – âge moyen 42 ans.

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

52 % Merlot - 48 % Cabernet Sauvignon.

Conditions climatiques 2015 :

La floraison a eu lieu dans des conditions climatiques parfaites, avec un temps chaud, sec et ensoleillé. Par la suite les mois d'août et septembre ont été beaux et ensoleillés avec des nuits fraîches entrecoupées régulièrement de pluies assez abondantes ; les merlots mais aussi les cabernets ont ainsi pu mûrir parfaitement. Après une période de pluie mi-septembre, le temps est resté beau pendant toutes les vendanges ce qui nous a permis de récolter chaque parcelle à sa maturité optimum avec des raisins dans un état sanitaire parfait.

Vendanges :

Sélections parcellaires.

Vendanges manuelles en cagettes.

Tri à réception. Encuvage par gravité.

Cœnologue conseil : Athanase Fakorellis

Vinification :

En cuves inox ou béton thermorégulées.


Pressurage avec petit pressoir vertical Bucher.

Séparation et sélection des presses.

Fermentation malolactique en barriques.



 BOB CAMPBELL
master of wine **95/100** (12/2019)

 **VerteVin** 89-90/100 (jan 2018)
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

 Jancis Robinson
JancisRobinson.com **16/20**
(Richard Heming MW oct. 2017)

 iDealwine
PARIS - LONDON - HONG KONG **Coup de Cœur** (2017)

Elevage :

En totalité dans des barriques bordelaises de chêne français dont 33 % neuf.

Chauffe moyenne.

Entre 12 et 16 mois d'élevage.

Production et assemblage :

110.000 bouteilles

50 % Cabernet Sauvignon

50 % Merlot

Degré : 13 % vol.

pH : 3,65

Commentaires de dégustation

Belle couleur rouge rubis profonde.

Le nez révèle des notes de fruits rouges, de poivrons rouges et de mûres avec une pointe de cassis ainsi qu'une fine touche de violette, de chocolat et de boisé.

La bouche est fruitée, équilibrée, avec de la fraîcheur et du gras. Les tannins sont fins et le vin présente une bonne longueur.

Janvier 2019

