



# LOUDENNE

## LE CHÂTEAU

2016

### 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 41 ans.

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

50 % Merlot - 48 % Cabernet Sauvignon – 2 % Cabernet Franc

#### Conditions climatiques 2016 :

L'hiver doux et pluvieux a permis un débourrement précoce. Le printemps, quant à lui, a été aussi pluvieux mais frais. Par la suite du 23 juin à la mi-septembre, l'été a été chaud et sec. Les vignes de Loudenne n'ont pas souffert de cette sécheresse, grâce aux réserves d'eau constituées dans le sol pendant l'hiver et le printemps, cependant la chaleur a ralenti la croissance de la végétation. La pluie du 13 septembre a permis de relancer la maturation des raisins qui ont pu être récoltés à leur parfaite maturité, la fin du mois de septembre et le mois d'octobre ayant été secs et ensoleillés.

#### Vendanges :

Sélections parcellaires.  
Vendanges manuelles en cagettes.  
Tri à réception. Encuvage par gravité.

#### Vinification :

En cuves inox ou béton thermorégulées.  
Pressurage avec petit pressoir vertical Bucher.  
Séparation et sélection des presses.  
Fermentation malolactique en barriques.  
Œnologue conseil : Athanase Fakorellis



winedoctor  
by Chris Kissack **Chris Kissack 94**

bettane+desseauve **91**

Terre de Vins **16/20**

Decanter  
world wine awards **93**

#### 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 :

150.000 bouteilles

53 % Cabernet Sauvignon

45 % Merlot

2 % Cabernet Franc

Degré : 14 % vol.

pH : 3,64

#### Commentaires de dégustation

*Belle couleur rouge cerise profonde.*

*Nez puissant de cassis mûr, de cerise griotte avec une touche d'épices, de réglisse et de vanille.*

*La bouche est dense et savoureuse, et des tannins bien mûrs introduisent une belle finale longue et persistante.*

Mai 2020

