



## L de La Louvière Rouge 2015

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

Second vin du Château La Louvière, le L de La Louvière fait l'objet des mêmes attentions que son aîné. Dans ce haut lieu de la viticulture bordelaise, où art rime souvent avec viticulture, ce vin, élaboré selon des méthodes traditionnelles, associées à quelques touches de modernité, saura vous séduire par son élégance, sa rondeur et son fruité.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2015 est la 3<sup>e</sup> année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1<sup>er</sup> semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

#### VENDANGES

11/09/2015

### LE VIN

#### CÉPAGES

Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

#### TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

#### DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un joli rouge profond, proche du grenat.

Très agréable au nez, ce vin, très Pessac-Léognan, exhale un parfum de petits fruits rouges (groseille), mêlés à des notes de cassis ; le tout relevé d'un soupçon de tabac.

En bouche, c'est un vin gourmand et riche à la fois, qui présente un bel équilibre. On y retrouve les notes de petits fruits rouges et noirs, déjà perçus au nez. Belle longueur.

#### ACCORDS GOURMANDS

Pintade fermière rôtie, côte de veau en cocotte, beau plateau de fromages.

#### SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C.

#### POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | [www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## L de La Louvière Rouge 2015

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

### LE VIGNOBLE

#### TERROIR

Graves profondes

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

#### À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Mécaniques.

### LE CHAI

#### VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

#### ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (20% neuves) avec soutirages trimestriels.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | [www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.