

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Rouge 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Château La Louvière a plus d'un charme à offrir : un patrimoine architectural somptueux datant de la fin du XVIIIe siècle, mais aussi une histoire viticole vieille de plus de 700 ans. Si les premiers pieds de vignes ont été plantés vers 1310, le savoir-faire en matière de viticulture date du XVIIe siècle et a été transmis par les religieux de la Grande Chartreuse de Bordeaux, habiles viticulteurs et fins vinificateurs. Les hommes d'aujourd'hui ont hérité de ces techniques ancestrales et ont su apporter ce soupçon d'innovations et de modernité nécessaire pour sublimer le caractère de ce terroir d'exception. Équilibré et élégant, le Château La Louvière rouge est un vin structuré et profond dont le charme et la finesse s'affirment au vieillissement. Racé, il est l'expression parfaite des terroirs de Pessac-Léognan.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

26/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

C'est un vin à la robe rouge grenat avec, çà et là, quelques reflets carmin. Le nez présente une belle intensité.

À l'aération, d'agréables notes de fruits noirs (mûres, cerises noires, prunes), mêlées à une pointe d'épices douces, s'échappent du verre. En bouche, c'est un vin d'une grande richesse, offrant un bel équilibre. La finale est longue, marquée par une fine touche de goudron. Les tanins sont encore à intégrer. Ces qualités lui offrent ainsi un beau potentiel de vieillissement.

On saura donc l'attendre deux ou trois ans pour apprécier toute sa complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Poularde farcie, ris de veau braisés, fromage (tomme de brebis, roquefort).

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

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

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Rouge 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

46 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles en petites caquettes profondes.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc et en cuves béton, avec pigeage.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40-50% neuves) avec soutirages.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"Un délicieux La Louvière rouge élégant et équilibré. Bien net, avec une bonne concentration et du relief, ce vin présente des saveurs de fruits des bois. C'est un vin à la fois sérieux et accessible. Agréable aussi bien en milieu qu'en fin de bouche."
Jeannie Cho Lee, 21/04/2017 **93/100**

Wine Spectator

"Ce vin séveux révèle des saveurs prononcées de kirsch, de réduction de prunes et de compote de mûre, sous-tendues par des notes de fruits des bois. Il fait preuve d'une belle tenue, avec une finale marquée par une touche goudronnée bien présente, mais qui lui confère une belle puissance jusqu'en fin de bouche. Une belle performance."
James Molesworth, Wine Spectator, 06/04/2017 **91-94/100**

JAMES SUCKLING.COM

"De corps moyen à charpenté, avec de la mâche et une finale modérément longue. Un vin juteux et déjà agréable."
James Suckling, 27/03/2017 **91-92/100**

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

"Impressionnant dans sa robe rouge sang, ce vin s'ouvre petit à petit sur de fines notes de fruits rouges et de fumée. L'élevage se fait sentir, mais sans être dominateur : il respecte le fruit et contribue à façonner un palais riche, complexe, élégant jusqu'à la finale soyeuse et longue. À boire entre 2023 et 2030."
Le Guide Hachette des Vins, 04/09/2019 **2 Étoiles.**



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com