de LA LOUVIÈRE

L de La Louvière Rouge 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sècheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

18/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, d'une belle intensité, est d'une couleur rouge cerise, avec quelques reflets grenat.
Nez épicé, dévoilant au fil de l'aération des notes de fruits rouges (cerise), de fruits confits, mais aussi de vanille ; le tout associé à un léger grillé.
L'attaque est puissante. On a une belle expression en milieu de bouche, un joli équilibre entre volume et structure tannique. On retrouve ici les savoureuses notes de cerises perçues au nez, légèrement épicées. Bonne longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Faux-filet de bœuf grillé, rôti de porc aux girolles, vieille Mimolette.

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

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

de LA LOUVIÈRE

L de La Louvière Rouge 2019

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

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