

Les Lions de LA LOUVIÈRE

Les Lions de La Louvière Blanc Liqueureux 2018

AOC Graves supérieures, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

La Cuvée des Lions de La Louvière est un vin liqueureux rare, produit les années où certaines conditions climatiques exceptionnelles (chaleur, humidité de l'air...) sont réunies. Celles-ci sont propices au développement de la Pourriture Noble (à l'origine des grands vins de Sauternes), sur nos raisins de Sauvignon blanc. La nature est fantasque puisque la combinaison de ces phénomènes météorologiques ne survient que tous les cinq ou sept ans !

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

01/10/2018

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

12 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une jolie couleur jaune, constellée de légers reflets dorés.

Le nez plaisant et plein de gourmandise, se caractérise par son intensité et sa complexité, dévoilant des notes de poire mûre, de poire William, d'abricots secs, rehaussées de subtils arômes de fruits secs, comme l'amande.

En bouche, l'attaque est belle, sur la fraîcheur et la sucrosité : c'est un vin particulièrement bien équilibré. On a beaucoup de plaisir à le déguster, avec ses notes de fleur de genêt, de miel.

ACCORDS GOURMANDS

On aime beaucoup son côté gourmand, avec les notes de frangipane, en finale. Il accompagnera parfaitement un foie gras, mais pourra tout aussi bien être apprécié à l'apéritif ou sur un dessert.

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°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.

Les Lions de LA LOUVIÈRE

Les Lions de La Louvière Blanc Liqueureux 2018

AOC Graves supérieures, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes et zones argilo-calcaires

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles avec sélections successives

LE CHAI

VINIFICATION

Après débourage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 18 mois en barriques (35% neuves) sur lies totales avec bâtonnage.



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.