de LA LOUVIÈRE

L de La Louvière Blanc 2020

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 finesse et son fruité. On retrouve ici les notes d'agrumes et de fruits blancs, typiques du cépage sauvignon.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sècheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

20/08/2020

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe limpide, d'une jolie couleur jaune d'or, assez pâle, avec des reflets argentés.
Tout en finesse, le nez est élégant, minéral, marqué par des notes typiques du cépage Sauvignon : agrumes (pamplemousse, citron), mais aussi fruits blancs (pêche blanche), fleurs blanches...
L'attaque est franche. La bouche est gourmande, bien équilibrée, avec du gras. La fraîcheur est au rendez-vous, avec des notes d'agrumes (citron, pamplemousse). On a un boisé très léger, bien fondu. La finale est très rafraichissante. C'est un vin fruité et élégant, que l'on prendra beaucoup de plaisir à déguster.

ACCORDS GOURMANDS

Blanquette de saumon, un jarret de veau aux carottes, un risotto de langoustines.

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°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 Blanc 2020

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes et parties argilo-calcaires en bas de pentes.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double
Vendanges : Manuelles avec sélections successives

LE CHAI

VINIFICATION

Après débourbage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (25% 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.