

# CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



## Château La Louvière Blanc 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVIIe siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Très élégants et fins, ils font aujourd'hui partie de ces grands vins blancs secs de Bordeaux, ambassadeurs de l'AOC Pessac-Léognan. Ces vins sont vinifiés en barriques de 600 litres, élevés sur lies ; ce qui leur confère une grande complexité et un superbe potentiel de garde.

### 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

27/08/2018

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

#### TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

#### DÉGUSTATION

D'une belle brillance, la robe de ce vin présente une couleur jaune pâle.

Discret au premier abord, le nez s'ouvre peu à peu à l'aération, libérant d'agréables notes florales, mais aussi d'agrumes. Le tout est rehaussé de subtils arômes boisés, particulièrement bien fondus.

En bouche, c'est un vin qui nous offre un très beau volume, beaucoup de gras et une belle longueur. On perçoit ici des notes plus vanillées. C'est un vrai vin de repas, qui pourra nous accompagner de l'entrée au fromage.

#### ACCORDS GOURMANDS

Asperges tièdes sauce gribiche, turbot aux morilles, fromages à pâte dure tels que le cantal ou le beaufort...

#### SERVICE

Servir entre 8°C et 11°C.

#### POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 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.

# CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

## Château La Louvière Blanc 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



### LE VIGNOBLE

#### TERROIR

Graves profondes, affleurements calcaires et argilo-calcaires en bas de pentes.

#### SUPERFICIE DU VIGNOBLE

15 ha

#### ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

#### À LA VIGNE

Types de taille : Guyot double pour le Sauvignon / A Côts pour le Sémillon.

Vendanges : Manuelles avec sélections successives.

### LE CHAI

#### VINIFICATION

Après pressurage et débourbage, en barriques de chêne merrain.

#### ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (30 % neuves) sur lies avec bâtonnage régulier

### PRESSE & RÉCOMPENSES

*Yves Beck*

"Agréable fraîcheur dans le bouquet de ce La Louvière, avec des notes d'agrumes ainsi qu'une touche de noisettes. Caractère équilibré en bouche où le vin est bien soutenu par sa structure. Finale fruitée, de bonne persistance. Un vin sapide que l'on pourra déjà apprécier dans sa jeunesse et qui offre également un bon potentiel de garde. Maintenant - 2033."

Yves Beck - Beckustator, 02/11/2020

91/100

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

"Coup de Cœur - D'un seyant jaune pâle aux reflets argentés, ce 2018 livre un bouquet délicat et complexe d'agrumes, de pêche et de fleurs blanches sur fond de bon boisé vanillé. En bouche, il se montre très dynamique, ample, séveux, aux touches fin et soyeux, avec une longue finale pleine de fraîcheur qui ajoute à son élégance et son énergie. 2022-2027."

Édition 2021, Le Guide Hachette des Vins, 14/10/2020

2 Étoiles

*The Wine Cellar Insider*

"Bien meilleur en bouteille qu'en barrique, on y trouve maintenant beaucoup d'agrumes jaunes mûrs, doux, ronds et crémeux, des fleurs, une touche de miel, des pommes vertes croquantes et du pamplemousse."

Jeff Leve, The Wine Cellar Insider, 01/03/2021

92/100

JAMES SUCKLING.COM

"Un vin très frais et acidulé pour ce millésime, mais également concentré et bien structuré en milieu de bouche. Ample et plein de saveur. Un excellent potentiel. Bravo."

James Suckling, 07/04/2019

94 - 95/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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