de LA LOUVIÈRE

L de La Louvière Rouge 2018

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

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 sècheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

12/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce vin est d'une couleur rouge rubis, agrémentée de quelques reflets framboise.
Le nez est très expressif, révélant des notes de fruits rouges (cerise, fraise), très gourmandes, mêlées à quelques senteurs plus minérales (graphite) issues de l'élevage en barrique.
En bouche, l'attaque est d'une grande souplesse, avec du volume et du gras en milieu de bouche. Les tanins sont présents et bien fondus. La bouche est bien équilibrée, révélant une grande finesse et beaucoup d'élégance, avec des notes de fruits rouges (cerise). On appréciera la bonne longueur de la finale.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de porc aux girolles, tomates farcies, vieux Gouda.

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 2018

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.