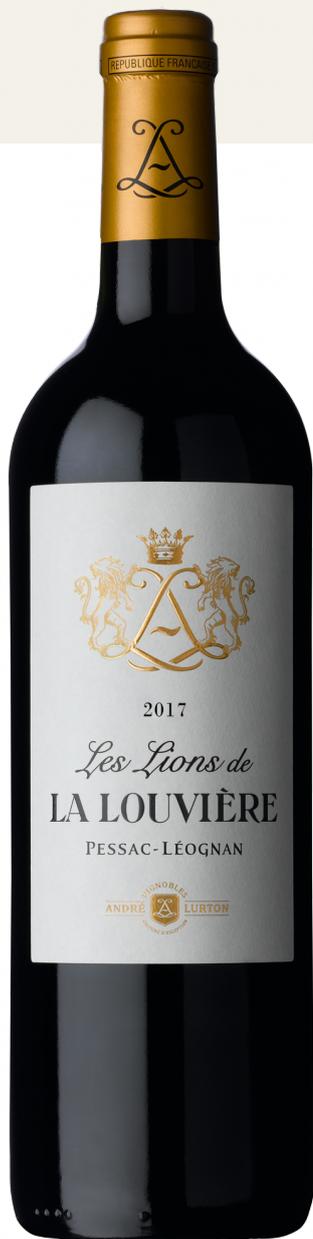


Les Lions de LA LOUVIÈRE



Les Lions de La Louvière Rouge 2017

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Comme les deux lions qui veillent l'entrée du château La Louvière et qui lui ont donné son nom, la Cuvée des Lions de La Louvière est un vin puissant et plein de vigueur. On appréciera sa richesse, mais aussi sa rondeur et son fruité, sans oublier ses tannins particulièrement élégants.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hivers et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce vin est d'un joli rouge cerise.

Discret au premier abord, le nez laisse ensuite échapper des notes légèrement boisées (cèdre), puis tout un cortège savoureux de notes de fruits rouges (cerise) ; le tout rehaussé d'un subtil mélange d'épices.

En bouche, ce vin présente une attaque franche, avec de la tension, mais sans agressivité. Les tannins sont souples et racés et nous promettent une finale particulièrement réussie. Les notes, très gourmandes, de fruits rouges (cerises), contribuent au charme de ce vin.

ACCORDS GOURMANDS

Éléphants et frais, ces Lions de La Louvière 2017 seront, dans leur jeunesse, les parfaits compagnons d'une assiette de charcuterie ou d'une omelette au chorizo. Avec quelques années de plus, ils s'accorderont très bien avec un risotto aux cèpes ou un sauté de porc aux champignons.

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.

Les Lions de LA LOUVIÈRE

Les Lions de La Louvière Rouge 2017

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 : Manuelles, mécaniques après tri manuel

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (50% neuves) avec soutirages trimestriels.

PRESSE & RÉCOMPENSES

[JAMESUCKLING.COM](https://www.jamesuckling.com)

"Joli bouquet complexe mêlant des arômes de terre, de tabac et de cassis. Ce pessac est très accessible, grâce au mariage entre de douces saveurs de fruits rouges et noirs charnus et la souplesse de ses tannins. À boire ou à garder."
James Suckling, 10/01/2020

91/100



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.