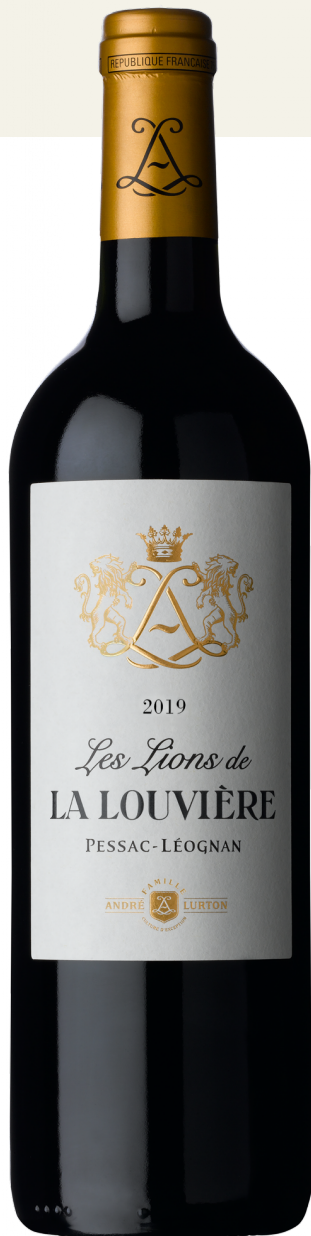


Les Lions de LA LOUVIÈRE



Les Lions de La Louvière Rouge 2019

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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

18/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

14 % vol.

DÉGUSTATION

Intense, sa robe est couleur rouge cerise, avec çà et là, quelques reflets grenat. Complexe, le nez libère à l'aération un agréable mélange de fruits rouges (cerise, fraise), de fruits confits ; le tout mêlé à un soupçon de vanille et un léger toasté. Une jolie puissance à l'attaque. En bouche, on a une belle expression, avec un équilibre entre volume et structure tannique très bien réussi. On apprécie, là encore, les notes gourmandes de cerises, déjà perçues au nez, légèrement épicées. Bonne longueur.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin très plaisant, que l'on dégustera volontiers sur une omelette au chorizo, un gratin de pommes de terre aux cèpes, ou bien encore un fromage (type camembert).

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 2019

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.



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.