



L de La Louvière Blanc 2019

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

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

02/09/2019

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'un joli jaune, assez pâle, dans lequel virevoltent des reflets verts et argentés. Le nez est expressif et complexe, dévoilant de savoureuses notes de fruits blancs (nectarines), mais aussi de fruits exotiques. Beaucoup de fraîcheur et de rondeur en bouche, donnant une belle finale. On retrouve, en bouche, les arômes de fruits blancs, des notes citronnées, associés un boisé léger. C'est un vin élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Asperges tièdes sauce gribiche, crevettes marinées, fromages (de type Ossau-Iraty).

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.



L de La Louvière Blanc 2019

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.