



L de La Louvière Blanc 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 finesse et son fruité. On retrouve ici les notes d'agrumes et de fruits blancs, typiques du cépage sauvignon.

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

13 % vol.

DÉGUSTATION

Brillante et limpide, sa robe est d'une jolie couleur jaune pâle, constellée de reflets verts et argent. D'une belle intensité, le nez exhale dans un premier temps des arômes d'agrumes et d'abricot ; puis à l'aération, s'élèvent des notes plus florales (fleur d'acacia). Un léger toasté, grillé, particulièrement bien intégré, amène de la complexité.

L'attaque est tout en souplesse. Le milieu de bouche est marqué par de la rondeur et un beau volume. La finale est longue, avec une fraîcheur très agréable. On retrouve, en bouche, les notes d'agrumes et le boisé en rétro-olfaction.

ACCORDS GOURMANDS

Blanquette de veau à l'ancienne, coquilles de poissons gratinées, morue grillée.

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 2018

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.