



L de La Louvière Blanc 2015

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

2015 est la 3^e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1^{er} semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

02/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Les yeux sont charmés par sa robe étincelante, d'un délicat jaune pâle.

Le nez, d'une intensité moyenne, s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (pêche, coing), de chèvre-feuille, agrémentés d'une légère touche miellée...

L'attaque est plutôt florale, puis des notes d'agrumes viennent peu à peu emplir la bouche. L'acidité est bien équilibrée. La finale est tout en rondeur.

ACCORDS GOURMANDS

Saumon en papillotes, tartare de thon, viandes blanches.

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 2015

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 débourage, 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.