

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2011

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVIIe siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Très élégants et fins, ils font aujourd'hui partie de ces grands vins blancs secs de Bordeaux, ambassadeurs de l'AOC Pessac-Léognan. Ces vins sont vinifiés en barriques de 600 litres, élevés sur lies ; ce qui leur confère une grande complexité et un superbe potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

VENDANGES

23/08/2011

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 90%, Sémillon 10%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Le millésime 2011 restera mémorable par sa précocité. Le climat particulier de l'année permit une maturation parfaite des raisins. Le vin est aujourd'hui brillant, avec des reflets dorés.

Les effluves qui s'en dégagent sont très intenses et complexes. On y reconnaît la fleur de vigne, le citron et le pamplemousse, caractéristiques des Pessac-Léognan jeunes.

Le palais, ample et gras, est souligné d'un délicat boisé, qui se fondra dans les mois qui viennent, et qui jouera en synergie avec les notes naturellement fumées du sauvignon (90%) et du sémillon (10%) sur graves. Longue finale. Il vieillira parfaitement et suscitera d'excellentes surprises dans dix ou quinze ans.

ACCORDS GOURMANDS

Homard rôti, fromage (type Ossau Iraty).

SERVICE

Servir entre 8°C et 11°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 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.

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2011

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes et affleurements calcaires et argilo-calcaires en bas de pentes.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

15 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Types de taille : Guyot double pour le Sauvignon / A Côts pour le Sémillon.

Vendanges : Manuelles avec sélections successives.

LE CHAI

VINIFICATION

Après pressurage et débourage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (30 % neuves) sur lies avec bâtonnage régulier.



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.