CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Rouge 2009

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Château La Louvière a plus d'un charme à offrir : un patrimoine architectural somptueux datant de la fin du XVIIIe siècle, mais aussi une histoire viticole vieille de plus de 700 ans. Si les premiers pieds de vignes ont été plantés vers 1310, le savoir-faire en matière de viticulture date du XVIIe siècle et a été transmis par les religieux de la Grande Chartreuse de Bordeaux, habiles viticulteurs et fins vinificateurs. Les hommes d'aujourd'hui ont hérité de ces techniques ancestrales et ont su apporter ce soupçon d'innovations et de modernité nécessaire pour sublimer le caractère de ce terroir d'exception. Équilibré et élégant, le Château La Louvière rouge est un vin structuré et profond dont le charme et la finesse s'affirment au vieillissement. Racé, il est l'expression parfaite des terroirs de Pessac-Léognan.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sècheresse remarquable.

VENDANGES

22/09/2009

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 64%, Merlot 30%, Cabernet franc 3%, Petit verdot 3%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La couleur est très intense, profonde, à reflets noirs.
Ce vin s'annonce par un nez intense, associant le pain grillé, la cerise, la vanille et la cannelle. Il gagne encore en complexité à l'aération.
Après une attaque souple, ample, généreuse et sans aucune agressivité, les tanins se révèlent avec distinction. La complexité du bouquet, dont les arômes fruités se lient avec des notes de torréfaction, est remarquable. Ce vin de caractère pourra être attendu 4 ou 5 ans, pour être le beau reflet du terroir et du millésime qu'il promet d'être aujourd'hui. Il a tous les atouts pour affronter le temps et accompagner les plats les plus savoureux.

ACCORDS GOURMANDS

Baron d'agneau aux cèpes, dinde farcie aux châtaignes, lièvre à la moutarde.

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 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 Rouge 2009

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

46 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.
Vendanges : Manuelles en petites cagettes profondes.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc et en cuves béton, avec pigeage.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40-50% neuves) avec soutirages.

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.