



L de La Louvière Blanc 2011

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

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.

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Élégance est un descriptif souvent utilisé par les dégustateurs quand il s'agit de décrire les L de La Louvière. S'ils n'atteignent pas la concentration du Grand Vin du Château La Louvière, la race et l'équilibre sont bien là. Issu du seul cépage sauvignon, le 2011 est vert pâle, brillant. Son nez, minéral, délicat, se révèle de plus en plus intense lorsque le vin se réchauffe dans le verre. Fleur de tilleul, fumée, pêche se mêlent. Tout aussi raffiné en bouche, les arômes se développent au palais au fur et à mesure de la dégustation. Il est très long, et sa persistance est soutenue par une intéressante fraîcheur.

ACCORDS GOURMANDS

Spaghetti au saumon, Merlu aux poireaux, fromages de chèvre.

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 2011

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.