

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Rouge 1988

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

Après un hiver très doux et un printemps humide, juin et début juillet ont été particulièrement pluvieux. Puis s'est installé à partir de mi-juillet jusqu'à la fin du mois de septembre, un temps chaud et très sec.

LE VIN

CÉPAGES

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

DÉGUSTATION

Robe intense et profonde.
Bouquet puissant et développé de café, de grillé et de venaison.
Attaque pleine, ferme, ronde avec des tanins très présents et mûrs. Très bel équilibre. Finale très longue.

ACCORDS GOURMANDS

Faisan à la Périgord, œufs brouillés aux morilles, bifteck grillé au barbecue.

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 1988

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 caquettes 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.