

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Rouge 2013

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 XVIII^e 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 XVII^e 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

Le 1^{er} semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entraîné un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

VENDANGES

28/09/2013

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 70%, Merlot 30%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une remarquable intensité, d'un beau rouge rubis très profond. Le nez est élégant avec un harmonieux mélange d'arômes de fruits rouges, légèrement épicé. La bouche est généreuse, ample, pleine de fraîcheur ; nous sommes face à un Cabernet Sauvignon racé. Les tanins sont concentrés, encore un peu fermes mais ceux-ci s'atténueront avec un peu de patience. On saura l'attendre 3 ou 4 ans avant d'en apprécier toute la complexité.

ACCORDS GOURMANDS

Canard braisé aux champignons, salmis de palombe, ris de veau financière.

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 2013

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.