de LA LOUVIÈRE

L de La Louvière Rouge 2022

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 rondeur et son fruité.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sècheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

6 Septembre - 11 Octobre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 53%, Merlot 47%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur rouge grenat, profond.
Le nez s'exprime avec gourmandise, dévoilant des arômes de fruits noirs mûrs mêlés à des touches épicées. Après une aération, ce bouquet gagne en amplitude.
En bouche, le vin nous offre un beau volume et une structure affirmée, avec un joli gras, en finale, qui vient envelopper les tanins. Ces derniers, encore présents apportent de la profondeur, tout en garantissant un bon potentiel de garde. C'est un vin généreux qui nous promet une belle évolution avec le temps. La finale est légèrement toastée.

ACCORDS GOURMANDS

Gigot d'agneau rôti aux herbes, paëlla à la viande, pigeonneau rôti au four.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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.

de LA LOUVIÈRE

L de La Louvière Rouge 2022

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot Double avec ébourgeonnage.
Vendanges : Vendanges mécaniques et manuelles.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (20% neuves) avec soutirages trimestriels.

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.