

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Rouge 2015

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 religieuses 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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

11/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un beau rouge, très dense, profond.

Le nez est intense et d'une belle complexité, marqué par des notes d'épices (poivre blanc, girofle), de fruits rouges bien mûrs.

À l'image du nez, la bouche est harmonieuse, dotée d'un bel équilibre. Le boisé est bien mêlé avec des notes de réglisse et de fruits rouges... Les tannins sont soyeux, avec une belle concentration. C'est un vin racé et élégant.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de veau Orloff, civet de chevreuil, magret de canard aux cèpes.

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 2015

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

"Des arômes de coquille d'huître, de raisin de Corinthe et de petits fruits. Beaucoup de corps, des tannins mâchus et une fin de bouche intense. Un vin plein de profondeur et aux multiples facettes. Très plaisant. À boire en 2022."
James Suckling, 03/02/2018

94/100

**bettane +
desseauve**

"Crémeux, savoureux, ample, velouté, doté de tannins plus immédiatement fondus et élégants que par le passé, finale racée, un classique de Léognan."
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 28/04/2016

92-94/100

"Rouge pourpre foncé avec des reflets violets et un noyau noir. Nez aromatique avec des notes de graphite, de baies mûres et de vanille. Léger arôme de torréfaction en arrière-plan. En bouche, le vin est aromatique et bien structuré, avec des tanins mûrs, des fruits juteux et une saveur presque fumée."
Markus Del Monego, 27/04/2016

92/100

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

"Une robe pourpre très sombre. Un nez qui a du caractère, presque brutal. Grand et costaud. Une finale très sèche, avec du punch et de la fraîcheur. Encore très jeune. À boire entre 2025 et 2038."
Jancis Robinson, 04/04/2016

17/20



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com