



## L de La Louvière Blanc 2009

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

Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sécheresse remarquable.

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

#### TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

#### DÉGUSTATION

L de la Louvière 2009 blanc est limpide, brillant et cristallin. Son nez expressif exprime les caractéristiques minérales et pierre à fusil du sauvignon. Une présence boisée, plutôt grillée, apparaît élégamment à l'agitation. Ce boisé, grillé est présent en bouche aussi et participe à la complexité de ce vin. Typique des vins de Pessac-léognan, il s'épaissit en se réchauffant dans le palais et sa densité, jusqu'alors insoupçonnée, ravit. Il est harmonieux, long et invite dès aujourd'hui à un péché de gourmandise.

#### ACCORDS GOURMANDS

Dos de cabillaud rôti, noix de Saint-jacques aux noisettes, pavé de dorade.

#### 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](http://www.andrelurton.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



## L de La Louvière Blanc 2009

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 débourbage, 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](http://www.andrelurton.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.