



L de La Louvière Rouge 2021

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

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

21 Septembre - 19 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 52%, Merlot 48%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe brillante, couleur rouge cerise, avec quelques reflets argentés.

Le nez est particulièrement agréable et d'une belle intensité. Il offre un large panel de notes de fruits, allant des fruits rouges, frais (groseille) aux petits fruits noirs de type cassis. L'ensemble est très gourmand. Un boisé discret apporte une touche d'élégance supplémentaire à ce vin. En bouche, on a un très joli volume, avec des tannins discrets et très bien fondus. Une pointe d'acidité donne une belle fraîcheur tout au long de la dégustation. La finale est douce et donne un bel éclat à ce vin, que l'on pourra déguster dès aujourd'hui pour en apprécier toutes les qualités.

ACCORDS GOURMANDS

Omelette aux girolles, cochon de lait rôti, escalopes au jambon cru.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans





L de La Louvière Rouge 2021

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.

