

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2000

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVIIe siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Très élégants et fins, ils font aujourd'hui partie de ces grands vins blancs secs de Bordeaux, ambassadeurs de l'AOC Pessac-Léognan. Ces vins sont vinifiés en barriques de 600 litres, élevés sur lies ; ce qui leur confère une grande complexité et un superbe potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après un mois de janvier particulièrement sec et ensoleillé, l'an 2000 a connu d'importants épisodes orageux au printemps et un mois de juillet assez maussade, marqué par une certaine fraîcheur. À partir d'août, les températures sont reparties à la hausse, et ce, jusqu'aux vendanges.

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est couleur or pâle, avec des reflets verts.
Le nez est complexe, marqué par des notes de fruits exotiques, mais aussi de pêche blanche et de grillé.
L'attaque est ronde. Ce vin est marqué par une grande plénitude. Il présente une longue et belle finale.

ACCORDS GOURMANDS

Volailles rôties, gigot de lotte au safran, fromages à pâte dure.

SERVICE

Servir entre 8°C et 11°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 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 Blanc 2000

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes, affleurements calcaires et argilo-calcaires en bas de pentes.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

15 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Types de taille : Guyot double pour le Sauvignon / A Côts pour le Sémillon.

Vendanges : Manuelles avec sélections successives.

LE CHAI

VINIFICATION

Après pressurage et débourbage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (30 % neuves) sur lies avec bâtonnage régulier.



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.