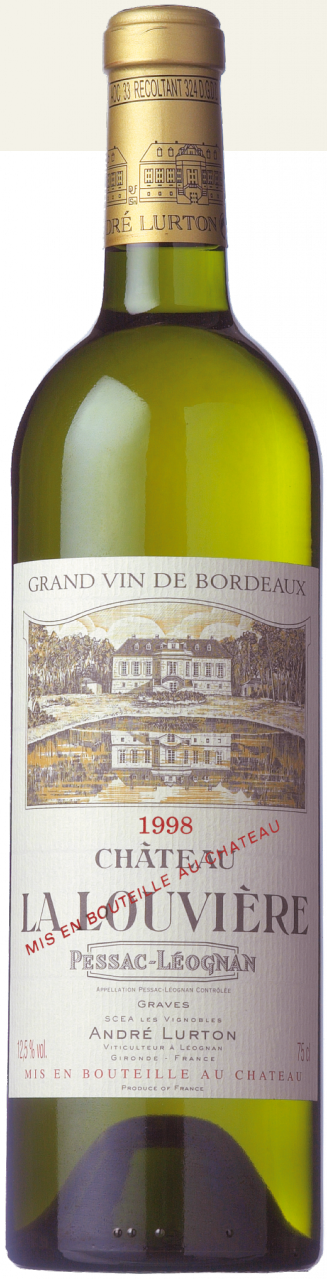
CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Blanc 1998

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

Le printemps 1998 fut marqué par la douceur et l'humidité avec un excès de pluviométrie au mois d'avril. Juillet fut plutôt maussade avec de la fraîcheur et de nombreux orages. Le mois d'Août fut exceptionnel : très peu de pluies, chaleur et sècheresse. Une météo de fin d'été de rêve !

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

DÉGUSTATION

Robe brillante à reflets dorés.
Le nez est puissant, complexe avec des notes de fruits mûrs comme le brugnon, la pêche jaune, mais aussi des notes fumées.
En bouche, ce vin est dense et l'abricot tapisse le palais. Il est très gras, presque sirupeux et se prolonge longtemps en finale. Les nuances boisées sont fondues et participent à la complexité de ce grand vin.

ACCORDS GOURMANDS

Soles aux champignons, blanquette de veau, coquilles St Jacques à la Bretonne.

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 1998

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.