

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2002

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 début d'année particulièrement doux, Juin est l'un des plus chauds jamais enregistrés. L'été cependant est maussade : faible taux d'ensoleillement, températures rarement au-dessus de 30°C. Septembre se révèle radieux, rattrapant ainsi les déficits d'ensoleillement et de chaleur de l'été.

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur or pâle aux reflets verts.

Le nez est puissant, typé sauvignon avec des arômes de fruits exotiques, et une note fumée.

C'est un vin frais, équilibré, complexe, qui nous livre de longs arômes en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Pavé de saumon sauce aux saint-jacques, filets de sandre au beurre blanc, volailles.

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 2002

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 débordage, 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.