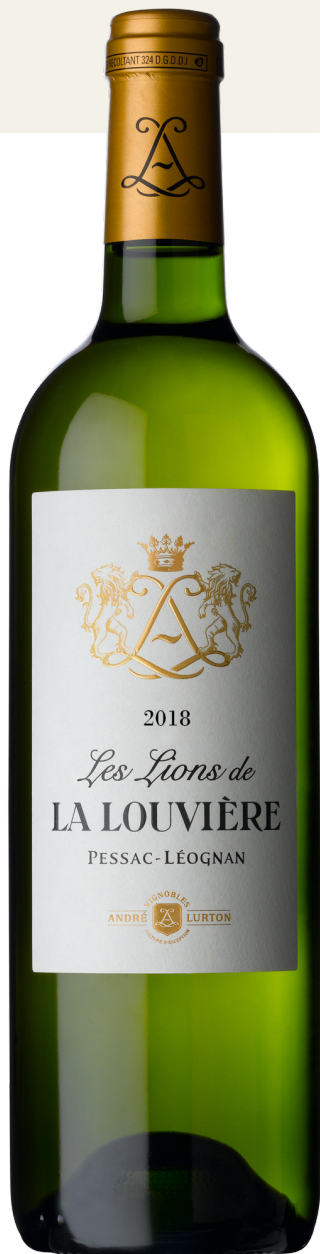


Les Lions de LA LOUVIÈRE



Les Lions de La Louvière White 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Référence aux deux lions qui trônent à l'entrée du château La Louvière, la Cuvée Les Lions de La Louvière est issue d'une sélection parcellaire de la propriété. Ce vin frais et fruité séduit par son nez délicat et sa vivacité en bouche.?

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018, est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

27/08/2018

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une jolie couleur jaune pâle où virevoltent, çà et là, des reflets verts et argentés. Belle brillance et limpidité.

Le nez est intense, sur des arômes d'agrumes et d'abricot. On relève quelques notes florales à l'aération, type fleur d'acacia. On discerne, également, des notes de toasté, grillé, bien intégrées et qui amènent de la complexité.

L'attaque est souple, avec de la rondeur et du volume en milieu de bouche. La finale est longue avec une fraîcheur présente, très agréable. On retrouve, en bouche, les notes d'agrumes et le boisé en rétro-olfaction.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin que l'on prendra plaisir à déguster sur une blanquette de veau ou des coquilles Saint-Jacques à la Bretonne.

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

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

Les Lions de LA LOUVIÈRE

Les Lions de La Louvière White 2018

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 débourage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (35% neuves) sur lies totales avec bâtonnage.



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.