



## L de La Louvière Blanc 2014

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 finesse et son fruité. On retrouve ici les notes d'agrumes et de fruits blancs, typiques du cépage sauvignon.

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'hiver et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses : pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

#### VENDANGES

08/09/2014

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

#### TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

#### DÉGUSTATION

Le L de La Louvière 2014 est cristallin, d'un joli jaune, presque vert. Nez discret, fruité, légèrement acidulé, avec une pointe de pamplemousse. Jolie puissance aromatique, gras, bon milieu de bouche ne font que rajouter à son charme. La finale est plutôt vive et rafraichissante sur des notes d'agrumes (pamplemousse). Comme le Premier vin du Château La Louvière, celui-ci est très marqué Sauvignon.

#### ACCORDS GOURMANDS

Foie gras poêlé, blanquette de veau, risotto à la lotte.

#### 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](http://www.andrelurton.com)

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



## L de La Louvière Blanc 2014

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 débourbage, en barriques de chêne merrain.

#### ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques (25% neuves) sur lies totales avec bâtonnage.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | [www.andrelurton.com](http://www.andrelurton.com)

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