



## L de La Louvière Blanc 2016

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

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

#### VENDANGES

05/09/2016

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

#### TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

#### DÉGUSTATION

La robe de ce L de La Louvière blanc 2016 est brillante, d'un joli jaune, assez vif.

Le nez est expressif, avec de jolies notes de fruits blancs (pêche, brugnion), mais aussi exotiques (ananas, mangue), accompagnées d'un léger fumé.

En bouche, c'est un vin particulièrement agréable, facile à boire avec une belle rondeur et une longueur tout aussi remarquable. Le palais est charmé par une explosion de notes citronnées, très fraîches, et de saveurs plus exotiques (ananas).

#### ACCORDS GOURMANDS

Moules marinières, poulet à l'Indonésienne à la citronnelle, risotto au poisson.

#### 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 2016

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.