

# CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

## Château La Louvière Blanc 1997

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

Les six premiers mois de l'année (juillet inclus) furent secs et chauds d'où une floraison précoce mais étalée. Un mois d'août capricieux (pluvieux et très chaud d'où quelques soucis sur le plan phytosanitaire), laissa la place, en septembre, à un temps très sec et chaud, idéal pour les vendanges.

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 85%, Sémillon 15%

#### TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

#### DÉGUSTATION

Sa robe est d'une belle couleur jaune d'or avec des reflets verts.

Le nez est boisé, avec de fins arômes fruités (agrumes, fruits exotiques).

En bouche, il présente un beau volume, et des arômes d'une extraordinaire intensité.

#### ACCORDS GOURMANDS

Filets mignons de porc aux figues, Darnes de cabillaud, fromages à pâte dure.

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

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

# CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

## Château La Louvière Blanc 1997

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

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