

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Blanc 2007

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 XVII^e 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

Si le 1^{er} semestre a été exceptionnellement chaud, à partir de juillet, les températures ont été inférieures aux normales saisonnières (été le plus frais depuis 1989). L'ensoleillement estival a été légèrement déficitaire. La sécheresse s'est installée dès les premiers jours de septembre.

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 85%, Sémillon 15%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Extrêmement brillant et limpide, jaune paille ourlé de reflets verts.

Notes grillées issues à la fois du terroir de Graves et de l'élevage en barriques. Les arômes de citron, de fruits exotiques, d'ananas sont intenses et élégants. Des parfums grillés, fumés, toastés jaillissent aussi des arômes de jacinthe mêlés de fleur de tilleul.

Très complexe. Souple et gras, parfait équilibre, fruit (pamplemousse, pêche blanche, abricot), boisé fumé, bonne fraîcheur et grande longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Rougets grillés, turbot rôti, tourte de Homard, brochettes de ris de veau, 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 2007

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

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