

Les Lions de LA LOUVIÈRE



Les Lions de La Louvière White 2016

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

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

Sa robe, brillante, est d'une jolie couleur jaune, assez vive.

Le nez, très expressif, laisse échapper de délicates notes de fruits blancs (pêche, brugnon), accompagnées de quelques touches plus exotiques (ananas, mangue), auxquelles se mêle un léger fumé.

En bouche, ce vin agréable, particulièrement facile à boire, présente une belle rondeur et une longueur tout aussi remarquable. Des notes citronnées, apportant une belle fraîcheur, et des arômes plus exotiques (ananas) sont un ravissement pour le palais.

ACCORDS GOURMANDS

On appréciera toutes ses qualités en le dégustant sur une lotte à l'Armoricaine, un poulet à l'estragon ou bien un délicieux risotto aux langoustines.

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 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 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.