

# Les Lions de LA LOUVIÈRE

## Les Lions de La Louvière Blanc Liqueureux 1996

AOC Graves supérieures, Bordeaux, France

### PRÉSENTATION

La Cuvée des Lions de La Louvière est un vin liqueureux rare, produit les années où certaines conditions climatiques exceptionnelles (chaleur, humidité de l'air...) sont réunies. Celles-ci sont propices au développement de la Pourriture Noble (à l'origine des grands vins de Sauternes), sur nos raisins de Sauvignon blanc. La nature est fantasque puisque la combinaison de ces phénomènes météorologiques ne survient que tous les cinq ou sept ans !

### LE MILLÉSIME

#### CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'hiver 1996 fut doux et humide. Ensoleillement et chaleur furent supérieurs à la moyenne en mai et juin. Les conditions météo estivales furent très contrastées, avec une chaleur caniculaire ponctuée de gros orages accompagnés de trombes d'eau. Septembre fut particulièrement favorable à la vigne.

### LE VIN

#### CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

#### DÉGUSTATION

Couleur ambre, sombre, cerclée de caramel.

Fruits confits, caramel, miel, pâte de coing, pain d'épices participent à l'incroyable palette aromatique de ce vin unique.

Rond et moelleux, il reste friand grâce au caractère acidulé apporté par son origine unique, le cépage Sauvignon. Il associe donc fraîcheur et concentration, et permet d'apprécier encore les arômes de fruits confits associés aux notes épicées (clou de girofle). Un vin de gastronome !

#### ACCORDS GOURMANDS

Cannelés bordelais, desserts au chocolat, fromages à pâtes persillée. (Roquefort)

#### SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C.

#### POTENTIEL DE GARDE

Plus de 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.

# *Les Lions de* **LA LOUVIÈRE**

## Les Lions de La Louvière Blanc Liqueureux 1996

AOC Graves supérieures, Bordeaux, France

### LE VIGNOBLE

#### TERROIR

Graves profondes et zones argilo-calcaires.

#### 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 18 mois en barriques (35% 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.