CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2017

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

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hiver et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

VENDANGES

29/08/2017

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un somptueux jaune paille, avec quelques reflets verts.
Le nez est frais et fruité, très sauvignon, avec d'agréables notes de fleurs blanches (acacia), de feuilles de cassis.
L'attaque est très réussie, tout en rondeur. C'est un vin, charnu, très équilibré, avec des arômes de fruits blancs (brugnon) particulièrement gourmands. On relève une belle longueur en finale, sur des notes vanillées et de fruits exotiques (mangue).

ACCORDS GOURMANDS

Homard Thermidor, navarin d'agneau, oursins farcis au tourteau.

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 2017

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

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESSUCKLING.COM	"Des notes impressionnantes de poire pochée et de citron. C'est un vin très frais et séduisant, grâce à ses saveurs intenses et rafraîchissantes de citron et de mangue verte. 100 % sauvignon blanc. À boire ou à garder." James Suckling, 10/01/2020	92/100
	"Graves profondes, légèrement calcaires sur de petites zones en bas de pente. Viticulture traditionnelle, certification HVE3. Vinification en barriques à 18-23 °C, 30 % de chêne neuf. Un bouquet citronné, pur et vif, rehaussé d'agréables arômes de fruit de la passion. Linéaire et tendu en bouche, avec une jolie précision, un bel équilibre et une délicieuse acidité : un vin très pur et expressif, qui devrait très bien vieillir." Jamie Goode, 26/11/2019	94/100
LE GUIDE HACHETTE DES VINS	"Brioche, fruits exotiques, pain grillé, le bouquet est à la fois gourmand et complexe, avec en agrément des notes minérales et des accents de fumée. Une même impression émane du palais, frais, ample, d'une belle longueur. À boire entre 2020 et 2024." Le Guide Hachette des Vins, 04/09/2019	1 Étoile
bettane + desseauve	"Nez élégant, grande minéralité et très joli fruit, bouche vigoureuse, charnue, aromatique et très vive. Fringant et élégant." Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 28/04/2018	16/20

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.