



L de La Louvière Rouge 2005

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Second vin du Château La Louvière, le L de La Louvière fait l'objet des mêmes attentions que son aîné. Dans ce haut lieu de la viticulture bordelaise, où art rime souvent avec viticulture, ce vin, élaboré selon des méthodes traditionnelles, associées à quelques touches de modernité, saura vous séduire par son élégance, sa rondeur et son fruité.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Les conditions climatiques furent idéales en 2005 et donnèrent un superbe millésime à Bordeaux. De l'hiver à l'automne, le climat fut exceptionnellement sec pour la région. L'ensoleillement fut important dès la fin du printemps. Les températures estivales furent élevées, mais sans canicule.

VENDANGES

12/09/2005

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 64%, Merlot 30%,
Cabernet franc 3%, Petit verdot 3%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Rouge rubis intense. Robe profonde et limpide.

Nez expressif et frais. Très fruité : fruits noirs, fruits rouges, (framboise et griotte). On retrouve une touche de minéralité et d'épices, ainsi que des arômes de tabac, de torréfaction, de vanille.

Ce vin est chaleureux, concentré et souple. Les tanins sont soyeux et fins. On retrouve des fruits mûrs, de la cerise en quantité. La finale est moins longue que son grand frère le Château La Louvière, mais harmonieuse et suave.

ACCORDS GOURMANDS

Ragoût de bœuf, tartare de bœuf, faisan au chou.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°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.



L de La Louvière Rouge 2005

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Mécaniques.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (20% neuves) avec soutirages trimestriels



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.