



L de La Louvière Rouge 2017

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

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hivers 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

12/09/2017

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une belle couleur rouge, pleine de promesses, proche de la cerise.

Le nez est tout en discrétion et s'ouvre peu à peu dans le verre. Le premier nez laisse échapper des notes légèrement boisées (cèdre). Après une légère aération, des notes de fruits rouges (cerise) se dévoilent peu à peu. De subtiles notes d'épices couronnent l'ensemble.

C'est un vin, qui en bouche, présente une attaque franche, avec de la tension, mais sans agressivité. Les tannins sont puissants et racés et nous offrent une finale particulièrement réussie. Les notes de fruits rouges (cerises), pleines de gourmandise, sont là encore bien distincts.

ACCORDS GOURMANDS

Filets de pintade, rôti de veau Orloff, plateau de fromages (Saint-Nectaire).

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 2017

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.