

Les Lions de LA LOUVIÈRE

Les Lions de La Louvière Blanc Liqueureux 2015

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

2015 est la 3^e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1^{er} semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un somptueux jaune d'or, avec quelques reflets jaune citron. Le nez est d'une belle intensité. À l'agitation, le verre laisse échapper de savoureuses notes de fruits croquants, d'orange confite et de miel. En bouche, l'attaque est remarquable. Il en est de même de sa longueur et de sa fraîcheur. Très équilibré, c'est un vin particulièrement élégant où se mêlent, avec une grande réussite, des notes d'abricot confit, de pêche, de zestes d'orange et de bonbon au miel.

ACCORDS GOURMANDS

Sa dégustation sur un foie gras ou des brochettes de fruits, sera un moment de pur bonheur.

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

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 2015

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

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.