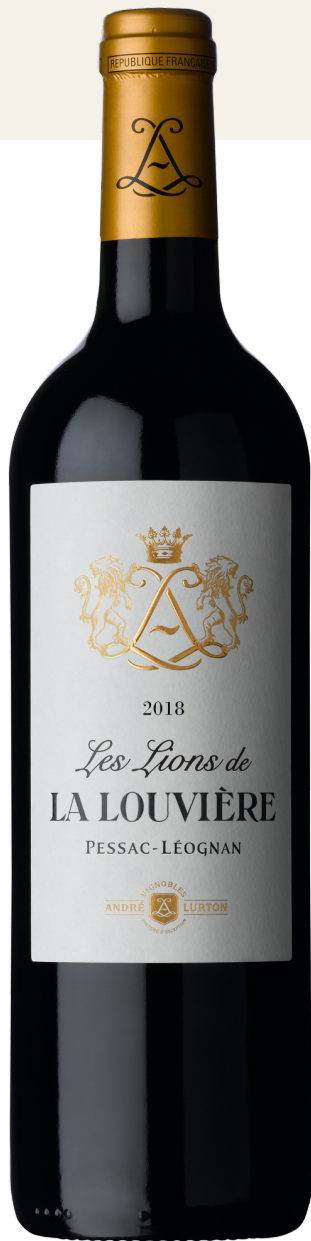


Les Lions de LA LOUVIÈRE



Les Lions de La Louvière Rouge 2018

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Comme les deux lions qui veillent l'entrée du château La Louvière et qui lui ont donné son nom, la Cuvée des Lions de La Louvière est un vin puissant et plein de vigueur. On appréciera sa richesse, mais aussi sa rondeur et son fruité, sans oublier ses tannins particulièrement élégants.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

VENDANGES

12/09/2018

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 60%, Merlot 40%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, rehaussé de quelques reflets couleur framboise.

Nez très expressif, dévoilant des notes gourmandes de fruits rouges (cerise, fraise), mêlées à des senteurs plus minérales (graphite) provenant de l'élevage en barrique.

En bouche, l'attaque est souple. C'est un vin avec du volume et du gras en milieu de bouche. Les tanins sont présents et bien fondus. La bouche est bien équilibrée, révélant finesse et élégance, avec des notes de fruits rouges (cerise). Belle finale.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin que l'on appréciera volontiers sur une salade de gésiers confits, une pintade aux girolles, des escalopes de veau façon cordon bleu ou bien encore un vieux Gouda.

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.

Les Lions de **LA LOUVIÈRE**

Les Lions de La Louvière Rouge 2018

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 : Manuelles, mécaniques après tri manuel

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (50% 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.