CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Blanc 2016

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

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sècheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

05/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un joli jaune pâle, rehaussé de reflets dorés.
Le nez est complexe, avec de savoureuses notes de fruits blancs (pêche, brugnon), d'agrumes, de fruits exotiques (ananas, litchi), accompagnées d'une pointe de fumé, très léger .
En bouche, c'est un vin bien structuré, équilibré, mais puissant. Le charme de ce vin tient dans sa richesse, sa fraîcheur, offrant à la dégustation d'agréables notes de fruits blancs (pêche), mais aussi de citronnelle et d'épices. Il présente une belle longueur en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Blanquette de veau, Saint-Pierre à l'oseille, poularde à la crème et aux truffes au moment des fêtes.

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 2016

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

bettane + desseauve

"On adore le nez épanoui, exubérant, exprimant un joli fruit bien mûr et une grande minéralité, la bouche grasse, ample, franche, très aromatique, avec une excellente vivacité, un bel équilibre et de la tenue. Grande élégance." — 93/100
Guide Bettane et Desseauve des vins de France, 03/05/2017

Jancis Robinson JancisRobinson.com

"Plein de verve, avec une bonne acidité. Notes d'épices et de menthe. Frais. Finale sèche. Une véritable énergie. À boire : 2018 à 2022." — 16,5/20
Jancis Robinson, 25/04/2017

JAMESSUCKLING.COM

"Un vin blanc juteux et épais en bouche, dominé par des notes de pomme cuite et de poire. Ample, avec une finale intense." — 92 - 93/100
James Suckling, 27/03/2017

"Robe jaune vif aux reflets verts. Nez aromatique de fruits frais, zeste de citron, pamplemousse et fruits exotiques, avec une pointe sous-jacente d'épices et de bois. Au palais, une vive acidité, des notes marquées d'agrumes, un bon toucher en bouche, une texture crémeuse et une bonne longueur." — 91/100
Markus Del Monego, 13/04/2017

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.