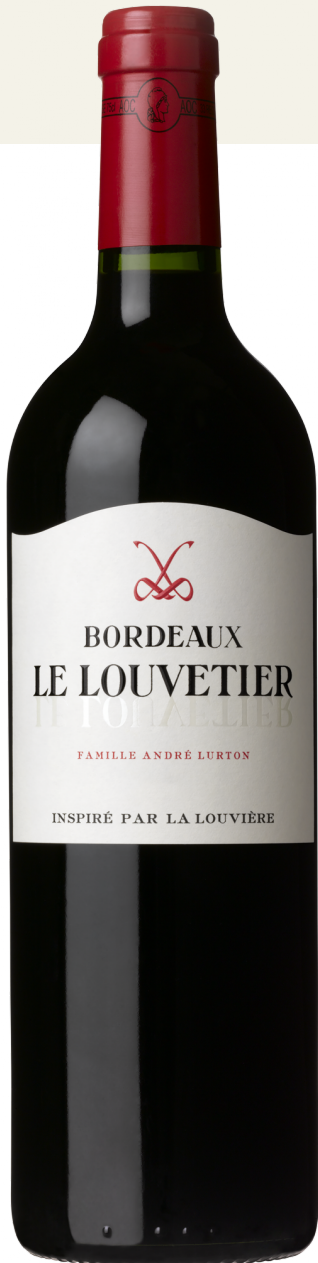




BORDEAUX LE LOUVETIER

INSPIRÉ PAR LA LOUVIÈRE



Le Louvetier Bordeaux Inspiré par La Louvière Rouge 2016

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Fruit du savoir-faire des Vignobles André Lurton, ce vin est issu de raisins soigneusement sélectionnés dans les vignes du Château Bonnet, propriété de la famille située à Grézillac au cœur de l'Entre-Deux-Mers. Il y est élaboré par nos équipes, avec une attention toute particulière, visant chaque année à mettre en lumière nos magnifiques terroirs.

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 sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

05/10/2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Louvetier 2016 est limpide, d'une jolie couleur rouge vif.

Le nez est fruité, très marqué Cabernet Sauvignon, avec ses succulentes notes de fruits frais rouges (fraise, groseille), auxquelles se mêle un soupçon de réglisse.

En bouche, l'attaque est souple et fraîche. C'est un vin rond, gourmand, très Cabernet Sauvignon, avec des notes de fruits rouges, bien mûrs (cerise), légèrement confiturés. Très élégant, c'est un vin qui nous offre un joli équilibre entre fraîcheur et densité.

ACCORDS GOURMANDS

On appréciera toutes ses qualités sur une tourte aux légumes, une entrecôte aux échalotes, ou bien une fondue bourguignonne.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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.



BORDEAUX
LE LOUVETIER
LE FONNELIER
INSPIRÉ PAR LA LOUVIÈRE

Le Louvetier Bordeaux Inspiré par La Louvière Rouge 2016

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol Argilo-calcaire et argilo-siliceux

ÂGE MOYEN DES VIGNES

18 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Vendanges mécaniques

LE CHÂI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

En cuves et en barriques.



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.