



L de La Louvière Rouge 2020

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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

08/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe brillante, d'une couleur rouge cerise, rehaussée de reflets argentés.

D'une belle intensité et très gourmand, le nez est dominé par de savoureux arômes de fruits rouges (cerise, fraise). À tout cela viennent se mêler des notes légèrement boisées, vanillées et épicées, relevant agréablement l'ensemble.

Attaque subtilement boisée. Beaucoup de rondeur en milieu de bouche. Des notes vanillées accompagnent la dégustation. La fraîcheur est aussi présente.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin très plaisant que l'on servira avec plaisir sur un risotto aux champignons, un poulet rôti ou bien encore une entrecôte aux échalotes.

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.



L de La Louvière Rouge 2020

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 bourgeonnage

Vendanges : Vendanges mécaniques et tris manuels au cuvier

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.