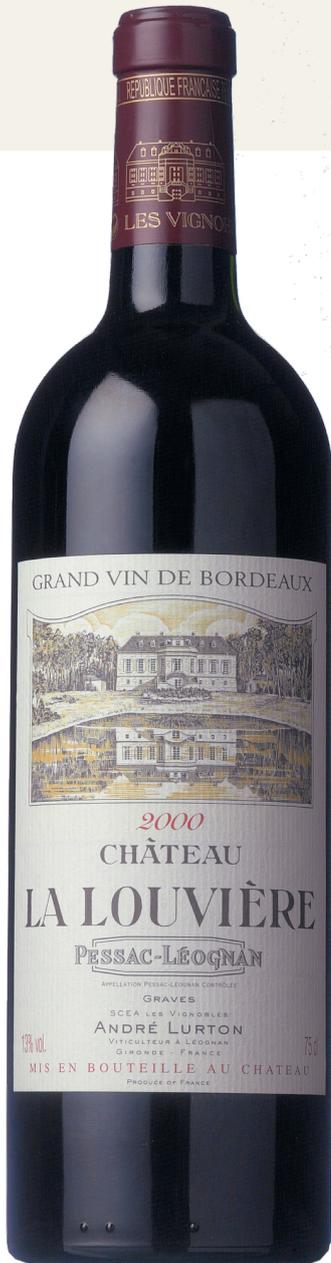


CHÂTEAU LA LOUVIÈRE



Château La Louvière Rouge 2000

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Château La Louvière a plus d'un charme à offrir : un patrimoine architectural somptueux datant de la fin du XVIII^e siècle, mais aussi une histoire viticole vieille de plus de 700 ans. Si les premiers pieds de vignes ont été plantés vers 1310, le savoir-faire en matière de viticulture date du XVII^e siècle et a été transmis par les religieux de la Grande Chartreuse de Bordeaux, habiles viticulteurs et fins vinificateurs. Les hommes d'aujourd'hui ont hérité de ces techniques ancestrales et ont su apporter ce soupçon d'innovations et de modernité nécessaire pour sublimer le caractère de ce terroir d'exception. Équilibré et élégant, le Château La Louvière rouge est un vin structuré et profond dont le charme et la finesse s'affirment au vieillissement. Racé, il est l'expression parfaite des terroirs de Pessac-Léognan.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Après un mois de janvier particulièrement sec et ensoleillé, l'an 2000 a connu d'importants épisodes orageux au printemps et un mois de juillet assez maussade, marqué par une certaine fraîcheur. À partir d'Août, les températures sont reparties à la hausse, et ce, jusqu'aux vendanges.

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 64%, Merlot 30%,
Cabernet franc 3%, Petit verdot 3%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est très colorée, d'un beau rouge sombre.

Le nez est complexe, avec des notes de fumé, de cassis, de fruits noirs et de cuir.

Beaucoup de gras et de concentration pour ce vin qui présente, en bouche, une bonne longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de bœuf grillé sauce aux cèpes, pâtes au foie gras, ris d'agneau aux champignons.

SERVICE

Servir entre 15°C et 18°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.

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Château La Louvière Rouge 2000

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

46 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

26 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles en petites cagettes profondes.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc et en cuves béton, avec pigeage.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40-50% neuves) avec soutirages.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +3357255858 | www.andrelurton.com

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