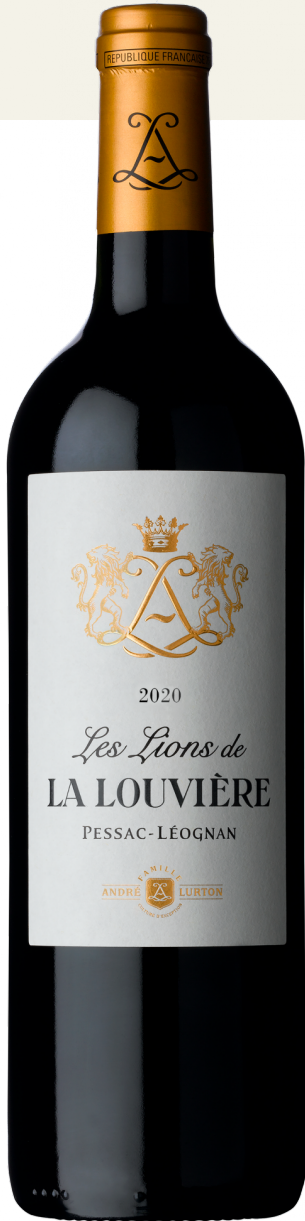


Les Lions de LA LOUVIÈRE

Les Lions de La Louvière Rouge 2020

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

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 Septembre 2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Brillante, sa robe est d'une jolie couleur rouge cerise, agrémentée de quelques reflets d'argent. Intense, le nez laisse s'échapper des arômes de fruits rouges (cerise, fraise), plus gourmands les uns que les autres. À cet ensemble viennent se mêler des notes subtilement boisées, vanillées et épicées : le mariage de tous ces arômes est des plus réussis.

L'attaque est délicatement boisée. Le milieu de bouche est marqué par une jolie rondeur. Des notes de vanille et une agréable fraîcheur nous accompagnent tout au long de la dégustation.

ACCORDS GOURMANDS

Osso bucco à la sauce tomate, entrecôte aux champignons, fromages (camembert, pavé d'Auge...)

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 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 ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles et mécaniques.

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.