



Les Lions de La Louvière Rouge



Appellation Pessac-Léognan

C'est en référence aux deux lions qui veillent l'entrée du somptueux château La Louvière qu'André Lurton a choisi le nom de cette cuvée issue d'une sélection parcellaire de la propriété. Ce vin séduit par son élégance, mais aussi sa rondeur et son fruité.

MILLÉSIME 2019



Météo

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

Date des vendanges

18 Septembre 2019

Assemblage

Merlot 60% / Cabernet Sauvignon 40%

Degré d'alcool

14%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Intense, sa robe est couleur rouge cerise, avec çà et là, quelques reflets grenat.

Nez

Complexe, le nez libère à l'aération un agréable mélange de fruits rouges (cerise, fraise), de fruits confits ; le tout mêlé à un soupçon de vanille et un léger toasté.

Bouche

Une jolie puissance à l'attaque. En bouche, on a une belle expression, avec un équilibre entre volume et structure tannique très bien réussi. On apprécie, là encore, les notes gourmandes de cerises, déjà perçues au nez, légèrement épicées. Bonne longueur. C'est un vin très plaisant, que l'on dégustera volontiers sur une omelette au chorizo, un gratin de pommes de terre aux cèpes, ou bien encore un fromage (type camembert).

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Légumes
- Fromages
- Salades composées
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2030



INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Type de sol

Graves profondes.

Porte-greffes

101.14 - Riparia gloire - 3309

Engrais

Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation

6 500 à 8 500 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes

23 ans

Type de taille

Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges

Manuelles, mécaniques après tri manuel.

LE CHAI

Fermentation

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc

Température de fermentation

28 à 30 °C

Malolactique

oui

Elevage

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

Potentiel de vieillissement

Suivant les millésimes, commence à s'exprimer entre 3 et 5 ans, peut vieillir entre 10 et 15 ans.

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338834419109

TYPE EMBALLAGE**CRD****EAN EMBALLAGE****POIDS EMBALLAGE****PALETTISATION (PALETTE EUR)**

Carton x 6 bout. debout
Caisse bois x 6 bout.

Oui
Oui

3338834419147
3338834419130

8,1 kgs
9,840 kgs

100 colis/pal. (4x25)
80 colis/pal. (8x10)

