

Les Lions de LA LOUVIÈRE



Les Lions de La Louvière Blanc 2020

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Référence aux deux lions qui trônent à l'entrée du château La Louvière, la Cuvée Les Lions de La Louvière est issue d'une sélection parcellaire de la propriété. Ce vin frais et fruité séduit par son nez délicat et sa vivacité en bouche.

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

20/08/2020

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Limpide, la robe est d'un jaune d'or, assez pâle, où virevoltent quelques reflets argent.

Le nez, fin et élégant, très sauvignon, révèle des notes minérales, associées à des arômes d'agrumes (pamplemousse, zeste de citron), et de fleurs blanches (acacia)... Une attaque franche avec de la fraîcheur.

Une bouche gourmande, qui présente gras et équilibre. Les notes d'agrumes (citron, pamplemousse) apportent une agréable fraîcheur tout au long de la dégustation. Jolie finale.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin fruité et élégant, qui deviendra le compagnon idéal d'un crabe farci, d'un mille-feuilles au saumon ou bien encore d'escalopes de dinde à la Normande.

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°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 Blanc 2020

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves profondes et parties argilo-calcaires en bas de pentes

ÂGE MOYEN DES VIGNES

23 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles avec sélections successives

LE CHAI

VINIFICATION

Après débourbage, en barriques de chêne merrain.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (35% neuves) sur lies totales avec bâtonnage.



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.