



CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC

Les vendanges ont été très précoces avec une sécheresse marquée, ce qui a entraîné un retrait en volume. La bonne surprise fût la richesse aromatique et une fraîcheur que nous avons accentuées en pratiquant des pressurages doux et en séparant systématiquement les presses. Après une macération sur lies fines, les vins ont fermenté en barriques et demi-muid (600L), afin d'obtenir un boisé subtil, délicat, qui souligne la richesse aromatique de ce millésime.

ASSEMBLAGE : 100% Sauvignon blanc

APPELLATION : Pessac-Léognan

SUPERFICIE : 15 hectares

TERROIR : Graves profondes et affleurements calcaires et argilo-calcaires en bas de pentes.

AGE MOYEN DES VIGNES : 26 ans

ENCEPAGEMENT : 100% Sauvignon blanc

MODE DE CULTURE : Haute Valeur Environnementale (Niveau 3/3)

RENDEMENTS : 31hl/hectare

VINIFICATION : Fermentation alcoolique en barriques après pressurage et débourbage.

ELEVAGE : 10 mois en barriques, sur lies, avec bâtonnage régulier.

L'ÉQUIPE DE PRODUCTION DE JACQUES LURTON

Anne Neuville

Jean-Marc Comte

Cœnologue conseil : Valérie Lavigne