

PRIMEURS 2021

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE ROUGE



2021 est le millésime du Cabernet Sauvignon ! Ce cépage a su tirer profit des conditions météo idéales de la fin de l'été. Cette année a pourtant été marquée par une météo capricieuse : fort épisode de gel en avril, importante pression du mildiou, fraîcheur estivale... Nos cabernets sauvignons sont arrivés aux vendanges dans un état sanitaire parfait. Le travail important effectué, toute l'année, à la vigne explique cette situation. Arrivés à maturité idéale, vendangés dans les meilleures conditions, ces cabernets constituent la part dominante de notre assemblage, associés à des merlots un peu plus timides cette année...

Aux chais, nos fermentations intégrales se font toujours dans des barriques et des amphores de 500 litres, permettant une extraction plus douce, moins marquée par le bois.

DATES DE VENDANGES : 21 Septembre au 19 Octobre 2021

APPELLATION : Pessac - Léognan

SUPERFICIE : 46 hectares

TERROIR : Graves profondes

ÂGE MOYEN DES VIGNES : 27 ans

MODE DE CULTURE : culture raisonnée (HVE3)

RENDEMENTS: 35 hl/ha

VINIFICATION : Vinification intégrale (20% volume total) dans différents contenants

(Rolls en bois, barriques de 500 litres, amphores en terre cuite).

Cuvaisons longues et gestion des extractions phénoliques.

ÉLEVAGE : 12 mois en barriques (40-50% neuves). Élevage dans 15% d'amphores en terre cuite.

NOMBRE DE BOUTEILLES : 120 000

L'ÉQUIPE TECHNIQUE DE JACQUES LURTON

Directrice œnologie : Anne Neuville

Maître de chai : Jean-Marc Comte

Cœnologues conseils: Michel Rolland – Mikaël Laizet

ASSEMBLAGE : 65% Cabernet Sauvignon / 35% Merlot

