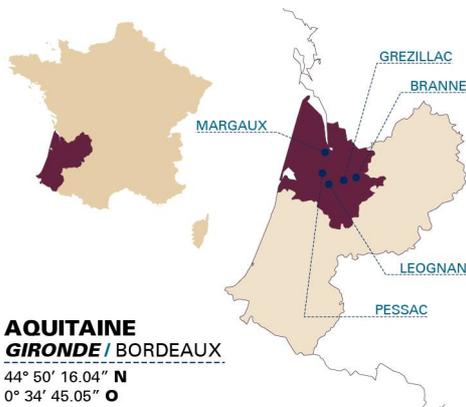


CHÂTEAU LA LOUVIERE BLANC

PESSAC- LÉOGNAN / BORDEAUX

Les Vignobles André Lurton è un'azienda familiare tra le più grandi della regione di Bordeaux, fondata da André Lurton, un enologo che ha dedicato quasi 70 anni della sua vita al vino. Oggi la cantina è gestita da Jacques Lurton, che si è creato un bagaglio di esperienze vinicole girando il mondo per oltre 30 anni: con le sue idee e con la sua creatività ha è riuscito a imprimere la sua visione nell'azienda. I 640 ettari di vigneti posseduto sorgono nei migliori terreni delle denominazioni di Bordeaux, mentre la sede centrale si trova a Château Bonnet di Grézillac, dove è nato André Lurton. La filosofia aziendale è improntata al rispetto delle tradizioni più antiche del territorio ed esprime al meglio le caratteristiche tipiche delle diverse denominazione: tra le più importanti si può sicuramente annoverare Pessac-Léognan, creata proprio da André Lurton. La cantina controlla diversi Château, ognuno dei quali è un perfetto esempio di quello che può regalare una delle zone vinicole più importanti al mondo.



ANNO DI FONDAZIONE
1953



ESTENSIONE TERRITORIO
640 Ha



ENOLOGO
MICHEL GAILLARD
LAURENT BOUTHONNER
SEBASTIEN RAVILLY



BOTTIGLIE IN UN ANNO
4.000.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – SAUVIGNON
BLANC – SÉMILLON – MERLOT -
MUSCADELLE



TIPOLOGIA

Vino bianco



ZONA DI PRODUZIONE

Pessac-Léognan



VITIGNO

Sauvignon Blanc 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ghiaioso e calcareo e ricco di argilla.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Doppio guyot



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

26 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente e selezionate. Dopo la spremitura inizia la fermentazione controllata tra i 18 e i 23°C. Affinamento per 10 mesi in botti (30% nuove). Batonnage regolari.



POTENZIALE

Si esprime molto bene tra 3 e 5 anni, ma può invecchiare fino a 10 o 20 anni.



COLORE

Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.



PROFUMO

Il naso è complesso, con note gustose di frutti a polpa bianca, agrumi, frutti esotici (ananas, litchi), accompagnati da una punta di affumicato, molto leggero.



SAPORE

In bocca, è un vino ben strutturato, equilibrato, ma potente. Il fascino di questo vino risiede nella sua ricchezza, nella sua freschezza, che offre alla degustazione piacevoli note di frutta a polpa bianca (pesca), ma anche di citronella e di spezie. Ha una bella lunghezza in bocca.



ABBINAMENTI

Perfetto se abbinato a una bianchetta di vitello, a un pesce San Pietro, o ancora a una polpetta alla panna e al tartufo.

