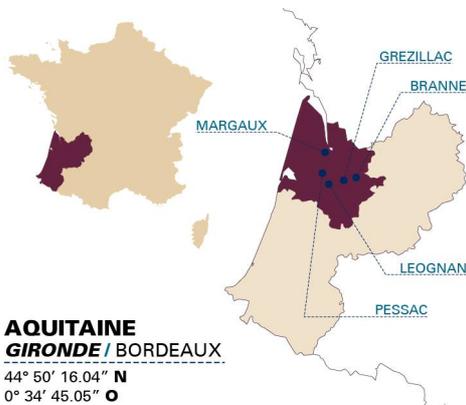


# CHÂTEAU LA LOUVIERE ROUGE

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 rosso



## ZONA DI PRODUZIONE

Pessac-Léognan



## VITIGNO

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%



## COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Terreno ghiaioso e calcareo.



## METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Doppio guyot



## ETÀ MEDIA DEI VIGNETI

26 anni



## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte manualmente. Fermentazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28 e 30°C. Successiva fermentazione malolattica. Affinamento di 12 mesi in botti (40-50% nuove).



## POTENZIALE

A seconda delle annate, inizia ad esprimersi tra 3 e 5 anni, potenziale di invecchiamento tra 15 e 30 anni.



## COLORE

Rosso molto denso e profondo.



## PROFUMO

Al naso è intenso e complesso. Emergono note di spezie (pepe bianco, garofano) e di frutti rossi maturi.



## SAPORE

In bocca è armonioso, dotato di un bell'equilibrio. I sentori di bosco sono ben amalgamati alle note di liquirizia e frutti rossi... I tannini sono setosi, con una bella concentrazione.



## ABBINAMENTI

Perfetto con arrosto di vitello Orloff, capriolo oppure magret di anatra con porcini.

