

L DE LA LOUVIERE

Pessac Léognan BLANC

Second Vin de Château LA LOUVIERE



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire Exploitant : André LURTON

Superficie : 13,5 hectares en blanc

Age moyen du vignoble : 20 à 22 ans

Sol : Graves profondes - ou légèrement calcaires sur une faible partie en bas de pentes

Densité de plantation : 6 500 à 8 500 pieds à l'hectare

Vendanges : Manuelles avec sélections successives

Vinification : Après débourage, Fermentation en barriques de chêne merrain (à une température de 18 à 23°)

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

HISTORIQUE

Le site de La Louvière fait l'admiration des visiteurs et sa beauté lui a valu d'être inscrit en 1946 à l'Inventaire des Monuments Historiques, puis le château fut classé Monument historique en 1991.

En 1965 ANDRE LURTON acquit la propriété de 62 hectares (dont 30 plantés en vigne). Le vignoble est situé sur un sol varié, graveleux siliceux ou calcaire en bas de pentes. Sa surface aujourd'hui est de 48 hectares.

Les vins sont élaborés selon les méthodes anciennes et traditionnelles avec du matériel de vinification très moderne.

REWARDS

2012

Guide Hachette 2015

2009

Guide Hachette 2012

2011

Guide Hachette 2014

2008

Guide Hachette 2011

2010

Guide Hachette 2013 : ★ ★

2007

Guide Hachette 2010 : ★

LOGISTIC DATAS

Bouteille

Poids Brut : 1,5 kg

Volume : 75 cl

Hauteur : 30 cm

Diamètre : 7 cm

Colis

Type : carton

Poids Brut : 8,5 kg

Nombre UVC : 6

Longueur : 31 cm

Largeur : 23,5

Hauteur : 16 cm

Palette

Poids brut : 850 kg

Nombre UVC : 600

Nbre couches/palette : 4

Nbre colis/couche : 25

Longueur : 120 cm

Largeur : 80 cm

Hauteur : 150 cm