

L DE LA LOUVIERE

Pessac Léognan ROUGE

Second Vin de Château LA LOUVIERE



VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire Exploitant : André LURTON

Superficie : 48 hectares en rouge

Age moyen du vignoble : 20 à 22 ans

Sol : Graves profondes

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

Encépagement : 64% Cabernet Sauvignon
30% Merlot
3% Cabernet Franc
3% Petit Verdot

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc, macération de 3 semaines environ (suivant millésime et maturité des tanins).

Eleavage : Pendant 12 mois en barriques (50% neuves) avec soutirage.

HISTORIQUE

L de La Louvière est le second vin de Château LA LOUVIERE.

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 à l'époque (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.

NOTE

2009 : Guide Hachette 2012 : ★

LOGISTIC DATAS

Bottle

Gross weight: 1,5 kg

Volume: 75 cl

Height: 30 cm

Diameter: 7 cm

Case

Type : carton

Gross weight: 8,5 kg

UVC number: 6

Length: 31 cm

Width: 23,5

Height: 16 cm

Pallet

Gross weight : 850 kg

UVC number : 600

Nb layers/pallet: 4

Nb cases/layer: 25

Length : 120 cm

Width: 80 cm

Height : 150 cm