

Château LA LOUVIERE

Pessac Léognan - BLANC



VIGNOBLE ET VINIFICATION

<u>Propriétaire Exploitant</u> :	André LURTON
<u>Superficie</u> :	13,5 hectares
<u>Age moyen du vignoble</u> :	20-22 ans
<u>Encépagement</u> :	85% Sauvignon 15 % Sémillon
<u>Vendanges</u> :	Manuelles avec sélections successives
<u>Vinification</u> :	Après débouillage, fermentation en barriques de chêne merrain avec des températures de 18 à 23 °.
<u>Elevage</u> :	12 mois en barriques (50 % neuves)

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.

NOTES

2013

- Guide Hachette 2016 : **COUP DE CŒUR** ★★

2011

- Guide Hachette 2014 : ★★
- Bettane et Desseauve : 16 /20
- Wine Enthusiast : 95/100
- Gault et Millau : 16/20
- Decanter : ★★ ★★

2009

- Guide Hachette 2012 : ★
- Decanter 17/20 ★★ ★★
- Bettane et Desseauve : 16,5/20
- Gault & Millau : 18/20
- Wine Enthusiast : 92-94/100

2012

- Guide Hachette 2015 : ★
- Wine Enthusiast : 94/100
- Gault & Millau : 17/20

2010

- Guide Hachette 2013 : ★
- Bettane et Desseauve : 16/20
- Decanter : 17/20 ★★ ★★
- Wine Enthusiast : 93-95/100
- La Revue des Vins de France : 15,5-16/20

2008

- JM Quarin (2013) : 15/20
- La Revue des Vins de France : 16/20
- Guide Hachette 2011 : ★
- Decanter 17/20 ★★ ★★
- The Wine Advocate : 88-90/100