

Château LA LOUVIERE

Pessac Léognan - ROUGE

VIGNOBLE ET VINIFICATION

<u>Propriétaire exploitant</u> :	André LURTON
<u>Superficie</u> :	68 hectares (61 ha en vignes) Rouge : 48 hectares – Blanc : 13 hectares
<u>Age moyen du vignoble</u> :	20 - 22 ans
<u>Encépagement</u> :	64% Cabernet Sauvignon 30% Merlot 3% Cabernet Franc 3% Petit Verdot
<u>Vinification</u> :	Fermentation en cuves inox thermorégulées avec système brevet d'émiettage du chapeau de marc, macération de 3 semaines environ (suivant millésime et maturité des tanins)
<u>Elevage</u> :	12 mois en barriques



HISTORIQUE

Le site de LA LOUVIERE 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, terre limitrophe de CARBONNIEUX et HAUT BAILLY, est situé sur un sol varié, graveleux siliceux ou calcaire en bas de pentes. Sa surface aujourd'hui est de 48 hectares (pour le vin rouge).

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

NOTES

2013

James Suckling : 90-91/100

2011

Guide Hachette 2015 : ★

Gault & Millau 16/20

2009

Decanter : 17 ★★★★★

Le Point : Coup de Cœur 16.5

Wine Spectator: 88-91

Guide Hachette 2013 : ★

2012

Guide Hachette 2016 : ★★

2010

Guide Hachette 2014 : ★★

Erobertparker.com : 92/100

The Wine Spectator: 90-93/100

Decanter : 17/20 ★★★★★

2008

La Revue du Vin de France : 17.5 16.5

Decanter : 16 ★★★★★

Le Point : 15 – 15.5

Guide Hachette 2012 : ★