



CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Schede tecniche

CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE

Château La Louvière

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pessac-Léognan

Zona produttiva Bordeaux, Pessac-Léognan

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Profondi pendii ghiaiosi con affioramenti di calcare ai piedi dei pendii.

Sistema di allevamento Doppio guoyt.

Vinificazione Vendemmia manuale in più passaggi. Decantazione e vinificazione in botti di rovere.

Invecchiamento Affinamento di 10 mesi sulle fecce fini con bâtonnage in botti di rovere (30% nuove).

NOTE ORGANOLETTICHE

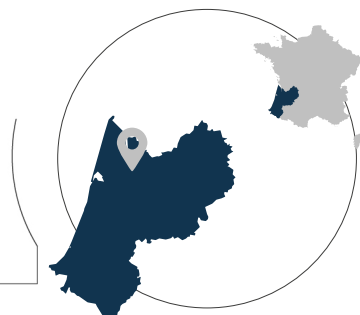
Colore Giallo paglierino brillante con riflessi dorati.

Profumo Il naso è complesso, con note gustose di frutti a polpa bianca, agrumi, frutti esotici (ananas, litchi), accompagnati da una punta di affumicato, molto leggero.

Sapore In bocca, è un vino ben strutturato, equilibrato, ma potente. Il fascino di questo vino risiede nella sua ricchezza, nella sua freschezza, che offre alla degustazione piacevoli note di frutta a polpa bianca (pesca), ma anche di citronella e di spezie. Ha una bella lunghezza in bocca.

Abbinamenti Perfetto se abbinato a una bianchetta di vitello, a un pesce San Pietro, o ancora a una polpetta alla panna e al tartufo.

Temperatura di servizio 8-11°C



PESSAC-LÉOGNAN / BORDEAUX

CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE



ANNO DI FONDAZIONE | 1310



ENOLOGO | MICHEL GAILLARD, LAURENT
BOUTHONNIER E SEBASTIEN RAVILLY



VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, SAUVIGNON BLANC



Château La Louvière

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pessac-Léognan

Zona produttiva Bordeaux, Pessac-Léognan

Vitigno 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot

Tipologia del terreno Ghiaioso e calcareo.

Sistema di allevamento Doppio guoyt.

Vinificazione In serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con sistema brevettato di rottura del cappello e in vasche di cemento con pigeage.

Invecchiamento Affinamento di 12 mesi bâtonnage in botti di rovere (40-50% nuove).

NOTE ORGANOLETTICHE

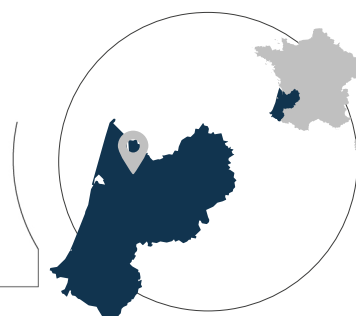
Colore Rosso molto denso e profondo.

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.

Temperatura di servizio 15-18°C



PESSAC-LÉOGNAN / BORDEAUX

CHÂTEAU
LA LOUVIÈRE

 ANNO DI FONDAZIONE | 1310

 ENOLOGO | MICHEL GAILLARD, LAURENT BOUTHONNIER E SEBASTIEN RAVILLY

 VITIGNI | CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SAUVIGNON BLANC

