



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Pessac-Léognan Château La Louvière 2016

Présentation du vin

Le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVII^e siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Un siècle plus tard, on les retrouve sur les meilleures tables en Russie. Très élégants et fins, ils font partie, aujourd'hui de ces grands vins blancs secs de Graves, ambassadeurs de l'A.O.C Pessac-Léognan.

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

Assemblage de Sauvignon à 100%.

Vendanges manuelles avec sélections successives.

Informations sur le vin

| | |
|----------------|-----------|
| Couleur | Blanc |
| Volume | 75 cl |
| Alcool | 13,00 % |
| Type de maison | Récoltant |

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Accord Mets & Vins : Viandes blanches (poularde à la crème et aux truffes), Poissons et crustacés, Blanquette de veau, Saint-Pierre à l'oseille



Apparence

Sa robe est d'un joli jaune pâle, rehaussé de reflets dorés.



Nez

Le nez est complexe, avec de savoureuses notes de fruits blancs (pêche, brugnon), d'agrumes, de fruits exotiques (ananas, litchi), accompagnées d'une pointe de fumé et très léger.



Bouche

En bouche, c'est un vin bien structuré, équilibré, mais puissant. Le charme de ce vin tient dans sa richesse, sa fraîcheur, offrant à la dégustation d'agréables notes de fruits blancs (pêche), mais aussi de citronnelle et d'épices. Il présente une belle longueur en bouche.