

PESSAC LEOGNAN BLANC 2008 à vis CHATEAU LA LOUVIERE

Le nez est très floral avec un beau bouquet aromatique,, typique par la dominance du sauvignon,le citron,pamplemousse, les fruits exotiques s'associen



Référence : 420341

Prix : 39.95 €

Descriptif :

PESSAC LEOGNAN BLANC 2008 à vis CHATEAU LA LOUVIERE

Des traces de 1830 lorsque l'Aquitaine est sous domination anglaise et "La Lobeyra" (La Louvière) existe déjà. Un des vieux registres des "*Gascon Calendars*", tenu par l'administration anglaise en témoigne..C'est en 1510 et 1550, Pierre de Guilloche et son fils Jean se se lancent dans d'importantes opérations foncières.En 1618 la dame de Roquetaillad,dernière héritière de la maison de Guilloche, vendit la Maison Noble de La Louvière et ses dépendances à Arnaud de Gascq abbé commendataire de l'abbaye de Saint-Ferme.Suite à des guerres, le domaine fut reprie par plusieurs Familles, et c'est en 1965 qu'André Lurton, viticulteur originaire de Grézillac tomba sous les charmes de La Louvière et s'en rendit acquéreur. Les années qui suivirent, virent ce domaine retrouver peu à peu son prestige d'antan... La demeure fut entièrement restaurée et le vignoble reconstitué... fait aujourd'hui 46 hectares.

Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sècheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.

notes de dégustation :

Le nez est très floral avec un beau bouquet aromatique,, typique par la dominance du sauvignon,le citron,pamplemousse, les fruits exotiques s'associent apportent le côté gourmand avec un grain légèrement vanillé.La bouche est ronde, élégante à l'attaque, les agrumes confits, le gras de la fermentation barrique s'installe, et le côté minéral apporte de l'équilibre et de la fraîcheur .

.
cépage: 15% Sémillon / 85% Sauvignon blanc, vend manuelle,avec sélections successives,fermentation après débouillage, en barriques de chêne merrain,température de fermentation : 18 à 23 °C, pas de malolactique,élevage 10 mois en barriques (30 % neuves) sur lies totales avec bâtonnage collage par précipitation des tartres par le froid,

accords : Viandes blanches ou poissons iodés s'associeront parfaitement. Ce vin pourra, également, être ouvert dans une dizaine d'années pour accompagner de délicieux fromages à pâte dure.

T°: 10°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)