PESSAC LEOGNAN CHATEAU LA LOUVIERE RGE 2015 75 CL

Sa robe est d’un beau rouge, très dense, profond, le nez se développe sur des notes épicée (poivre blanc,girofle) avec des fruits rouges bien mûrs,

Référence : 420340

Prix : 49.95 €

Descriptif :

PESSAC LEOGNAN CHATEAU LA LOUVIERE RGE 2015 75 CL

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 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

notes de dégustation :

Sa robe est d’un beau rouge, très dense, profond, le nez se développe sur des notes épicée (poivre blanc,girofle) avec des fruits rouges bien mûrs,

la bouche est riche, harmonieuse, d'un bel équilibre avec des notes réglissées, de fruits noirs (pruneau cassis, les tanins soyeux avec une belle concentration .

cépages: 60% Cabernet Sauvignon ,40% Merlot vendanges manuelles en petites cagettes profondes,fermentation en cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau,fermentation à 28 à 30 °C,élevage pendant 12 mois en barriques (40% neuves) avec soutirages .

accords : assiette gourmande,risotto aux champignons,rôti de veau Orloff, un civet de chevreuil ou bien encore un magret de canard aux cèpes,pavé d'auge,osso bucco,

T°S : 16 - 18°C

G: 2025- 2030

Lien vers la fiche du produit