

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC 2019

Pessac-Léognan

100% Sauvignon blanc

Depuis mai 2019, Jacques Lurton a repris la présidence des Vignobles André Lurton. La famille et leurs équipes restent toujours engagées dans la quête constante d'excellence et d'innovation insufflée depuis des années. Le millésime 2019 a été élaboré avec cette même ambition : continuer à produire des vins de qualité optimale, issus d'une production véritablement respectueuse de l'environnement.

LE VIGNOBLE

Surface en production : 15 hectares.
Encépagement de la propriété : Sauvignon blanc.
Type de sol : Graves profondes.
Travail du sol : Intégral, chausage et déchausage.
Travaux en vert : Effeuilage précoce manuel des deux côtés de chaque parcelle, vendanges en vert si besoin.

LA RÉCOLTE

Date des vendanges : 02/09/19 - 18/09/19
Vendange : Manuelle en petites cagettes peu profondes.
Travail parcellaire affiné.
Multiplication des passages afin de ne vendanger que les raisins à parfaite maturité.

LE CHAI

Soutien technique de Valérie Lavigne.
Vinification : Fermentation alcoolique en barriques après pressurage et débourbage.
Sélection spécifique d'un parc barrique de chêne français de haute futaie à croissance lente.
Vinification partielle en amphores.
Elevage : Pendant 10 mois en barriques, sur lies, avec bâtonnage régulier.
Production moyenne annuelle : 52 000 bouteilles.

LES EQUIPES

Jacques Lurton : Président du groupe
Anne Neuville : Directrice Œnologie du groupe
Jean-Marc Comte : Maître de chai du Château La Louvière
Sébastien Ravilly : Chef de culture Pôle Grands Crus

