

# 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 : Effeillage 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 débourage.  
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

