Château L de la Louvière Pessac-Léognan

Château L de la Louvière Pessac-Léognan

Cépages : 40% merlot, 60% cabernet sauvignon.

Vinification : Pendant 12 mois en barriques (20% neuves) avec soutirages trimestriels

Dégustation : La robe de ce vin est d'une couleur rouge rubis, agrémentée de quelques reflets framboise.
Le nez est très expressif, révélant des notes de fruits rouges (cerise, fraise), très
gourmandes, mêlées à quelques senteurs plus minérales (graphite) issues de l'élevage en
barrique. En bouche, l'attaque est d'une grande souplesse, avec du volume et du gras en milieu de
bouche. Les tanins sont présents et bien fondus. La bouche est bien équilibrée, révélant une
grande finesse et beaucoup d'élégance, avec des notes de fruits rouges (cerise). On
appréciera la bonne longueur de la finale.

Accords : Entrées, Viandes blanches, Légumes, Fromages, Salades composées, Viandes rouges.