PRIMEURS 2021

ASSEMBLAGE : 100% sauvignon blanc

CHÂTEAU LA LOUVIÈRE BLANC

2021 Petits volumes (40% du volume normal), mais grande qualité pour les blancs 2021 ! Voici comment peut se définir le millésime. Les parcelles de blancs, situées en bas de pentes, ont été fortement impactées par l'épisode de gel de début avril, d'où de faibles rendements. Mais la qualité des sauvignons était bien présente au moment des vendanges. Ces raisins ont révélé tout leur potentiel au chai, donnant des vins très aromatiques, très équilibrés, avec de la fraîcheur, un joli volume en bouche. Toujours avec la volonté de préserver au maximum le fruit, la vinification se déroule dans des contenants en bois plus grands (600 L) que la barrique traditionnelle, afin d'obtenir un meilleur équilibre entre le bois et le fruit.

DATES DE VENDANGES : 8 au 20 Septembre 2021
APPELLATION : Pessac - Léognan
SUPERFICIE : 15 hectares
TERROIR : Graves profondes et affleurements calcaires et argilo-calcaires en bas de pentes
ÂGE MOYEN DES VIGNES : 27 ans
MODE DE CULTURE : culture raisonnée (HVE3)
RENDEMENTS : 25 hl/ha

VINIFICATION : Après une macération sur bourbes fines, les vins sont fermenté en barriques et demi-muid (600L).

ÉLEVAGE : 10 mois en barriques, sur lies, avec bâtonnage régulier.
NOMBRE DE BOUTEILLES : 20 000

L'ÉQUIPE TECHNIQUE DE JACQUES LURTON
Directrice œnologie : Anne Neuville
Maître de chai : Jean-Marc Comte
Œnologues conseils: Valérie Lavigne