



# Château La Louvière, 2019, A.O.P Pessac-Léognan, Vin Blanc

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Blanc**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Pessac-Léognan**

Cépages : **Sauvignon**

Degré d'alcool : **14% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**



## La Dégustation

### Température de service

12°-14°

### Robe

La robe est brillante, d'un jaune pâle légèrement doré.

### Nez

Le nez est doté d'une belle intensité qui libère des arômes de fruits blancs bien mûrs, d'agrumes et de fruits exotiques.

### Bouche

La bouche est riche et complexe, avec des notes citronnées, de groseille à maquereau et de pamplemousse. Belle finale, vin très élégant.

### Accords mets-vins

Fromage, Poisson, Crustacés

# LE DOMAINE ET LA RÉGION



## Château La Louvière

Très tôt dans l'histoire, le Château La Louvière fut réputé pour la qualité de ses vins blancs. Ainsi au XVII<sup>e</sup> siècle déjà, ceux-ci étaient fort prisés des marchands canadiens. Un siècle plus tard, on les retrouve sur les meilleures tables de Saint-Pétersbourg. Très élégants et fins, ils font partie, aujourd'hui de ces grands vins blancs secs de Graves, ambassadeurs de l'A.O.C Pessac-Léognan.