



PRIM18 PESSAC LÉOGNAN ROUGE 2018 CHÂTEAU LA LOUVIÈRE

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : Cabernet Sauvignon 60% / Merlot 40%

Note de dégustation :

Belle robe pourpre profonde. Le nez offre un caractère empyreumatique séduisant (note grillées, toastées) ainsi que de belles touches boisées. La bouche est structurée avec présence de tanins francs et équilibrés. Les arômes de torréfaction rappellent l'élevage en barrique de chêne français. Des touches fruitées (cassis, cerise) lui apporte du charme. Un beau Bordeaux classique.

Température de service : Entre 17 et 18 C°
Potentiel de garde : 12 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un confit de canard ou une viande rouge grillée.

Commentaires du sommelier :

Le Château La Louvière a plus d'un charme à offrir : un patrimoine architectural somptueux datant de la fin du XVIIIe siècle, mais aussi une histoire viticole vieille de plus de 700 ans. Si les premiers pieds de vignes ont été plantés vers 1310, le savoir-faire en matière de viticulture date du XVIIe siècle et a été transmis par les religieux de la Grande Chartreuse de Bordeaux, habiles viticulteurs et fins vinificateurs. Les hommes d'aujourd'hui ont hérité de ces techniques ancestrales et ont su apporter ce soupçon d'innovations et de modernité nécessaire pour sublimer le caractère de ce terroir d'exception.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

