



## L DE LA LOUVIÈRE BLANC 2018

**Art. nr** 1032391

**Pris** 239,00 kr exkl. moms

**Storlek** 750 ml

**Producent** Château La Louvière

**Ursprung** Bordeaux, Pessac-Léognan,  
Frankrike

**Varukategori** Vita torra viner

**Certifiering** Hållbarhetscertifierat

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Sauvignon Blanc 100%

**Alkoholhalt** 13%

**Sortiment** Restaurang

**Karaktär** Intensiv och komplex doft med toner av citrus, aprikos, akaciablommor och välintegrerade lätt rostade toner. Vinet är mjukt, fylligt och smakrikt med en härlig fräschör och inslag av citrus och ekfat.

**Tillverkning** Druvorna pressas skonsamt och musten får sedan jäsa i ekfat. Ingen malolaktisk jäsning.

**Lagring** Vinet har lagrats på sin jästfällning i 10 månader i franska ekfat, varav 25% var nya ekfat. Regelbunden bâtonnage.

**Passar till** Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk och skaldjur eller lättare köträtter, exempelvis den klassiska gräddiga kalvgrytan Blanquette de Veau, gratinerade pilgrimsmuslor eller sotad torsk.



## Om producenten

### Famille André Lurton

En av de mest prestigefyllda, familjeägda egendomarna i Bordeaux. André Lurton skapade, tillsammans med sin vin- och naturpassionerade familj, en vindynasti som idag består av slotten Château Bonnet, Château Couhins – Lurton, Château La Louvière, Château de Rochemorin, Château de Cruzeau och Château de Barbe Blanche.

André Lurton övertog Château Bonnet 1953. I dag är Famille André Lurton en av de största egendomarna i Bordeaux med 640 hektar vinodlingar på framstående växtplatser. I Pessac-Léognan äger man 260 hektar. Detta är födelseplatsen för Grand Vins de Bordeaux.

Familjeföretaget drivs idag av sonen Jacques Lurton som format en långsiktig vision för egendomen. Barnbarnet Mathilde Lurton arbetar för hållbarhet, jämställdhet och mångfald. 2011 erkändes egendomen genom miljöcertifieringen ISO 14001. År 2017 erhöll man även certifikat enligt den strängaste miljöcertifieringen inom jordbrukssektorn.