

# Château Louvie

## Saint Emilion

*Un vin plein, mûr et soyeux aux arômes intenses de fruits rouges mûrs et aux tannins souples et légèrement boisés.  
A déguster sur des viandes grillées, petits gibiers et fromages*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Saint Laurent des Combes sur un beau terroir en pied de cote, plaine et rebord de plateau. La propriété appartient à Mr Christian Veyry, aussi propriétaire du Cht Veyry en Côtes de Castillon. Fils de vigneron, c'est un très bon vinificateur et œnologue-conseil. Il fut collaborateur de Michel Rolland et conseille maintenant auprès de nombreux crus réputés de Bordeaux et de Cahors. Il est aujourd'hui l'un de nos œnologues-conseil sur nos propriétés.

**SURFACE EXPLOITEE :** 4.35 hectares.

**NATURE DU SOL :** Argilo-sableux, sableux, argilo-calcaire

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 80% Merlot, 20 % Cabernet franc

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 30-55 hl/ hectare selon les parcelles et le millésime.

**VENDANGES :** Vendanges vertes (1 à 3 passages selon l'année), effeuillages, vendanges manuelles parcellaires à maturité maximale. Tri dans le vignoble.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées, éraflage total- Fermentation à 28° et macération longue pendant 3-4 semaines à 30°. Fermentation malo-lactique lente en cuves pendant 2 à 3 mois.

**ELEVAGE :** Pendant 18 mois, dont 12 mois en fûts d'un an et demi, d'avril à octobre, en chai climatisé. Aération maîtrisée par apports contrôlés d'oxygène. Filtration si nécessaire, sans collage.

**PRODUCTION ANNUELLE :** 25 000 bouteilles

