

Château Louvie Cuvée Veyry

Saint Emilion Grand Cru

*Un vin plein, mûr et soyeux aux arômes intenses de fruits rouges mûrs et aux tannins souples et légèrement boisés. Bon potentiel de garde.
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 Château Veyry en Côtes de Castillon. Fils de vigneron, c'est un très bon vinificateur et œnologue-conseil. Il est collaborateur de Michel Rolland et conseille de nombreux crus réputés de Bordeaux et de Cahors.

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/ha suivant les parcelles et le millésime

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages, vendanges manuelles à maturité maximale. Tri dans le vignoble.

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

ELEVAGE : Pendant 18 mois en barriques de chêne dont 33% sont neuves. Aération maîtrisée par apports contrôlés d'oxygène. Filtration si nécessaire, pas de collage.

PRODUCTION : environ 25 000 bouteilles par an.

