



Fiche technique

Château Liouner 2009

Appellation : Lustrac Médoc Contrôlé

Classement : Cru Bourgeois

Propriétaire : Pascal Bosq

Superficie : 25 ha

Sol : croupes graveleuses et argilo-calcaire

Densité de plantation : 6666 pieds/ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement moyen : 45 hl/ha

Elevage : Barriques 12 mois

Encépagement : 64% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Récompense / Notation:

Médaille d'Or : 88/100 Guide Guilbert & Gaillard 2012

Dégustation le 05 Juin 2011

Château Liouner 2009 :

Belle robe jeune, brillante, couleur rubis. Nez fin fruité, épicé, fumé et vanillé. Très bon équilibre. Frais avec de beaux volumes en bouche. Fine sucrosité, un fruité fin et frais avec beaucoup de longueur. Beaux tanins salivants et élégant.

Conseil de l'œnologue : Vin à boire entre 14°C et 15°C.

Accords Mets et Vins : Viandes grillées, Petit gibier, Pot au feu de canard, Hachis Parmentier de canard, Aiguillette de canard au miel, fromages à pâte cuite.