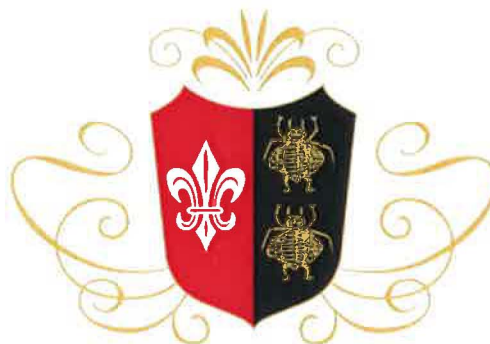


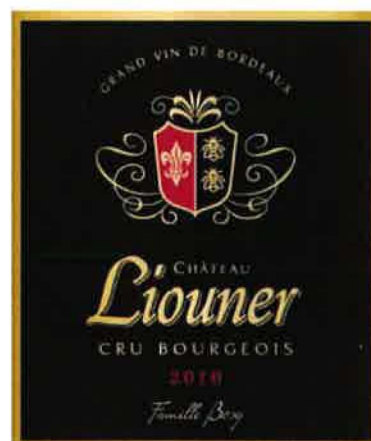


Fiche Technique

Château Liouner 2010



Terroir : Lustrac-Médoc
Superficie : 41 ha
Densité de plantation : 6666 pieds/ha
Rendement : 40hl/hect
Encépagement : cabernet sauvignon 25%
Merlot 65% Petit verdot 10%
Age de la vigne : 25 ans
Récolte : mécanique avec tri
Vinification : Parcelle en cuve inox
Elevage : 12 mois barriques
Production : 33.333



Récompenses / Notation :

Le point Guide Jacques Dupont 14.5 (Le point n°2017 du 12 mai 2011)

Dégustation M Quertinier Marc Œnologue

Château Liouner 2010 :

Belle robe jeune, brillante, couleur rubis.

Nez fin fruité, fruit rouge soutenue par un fin boisé vanillé gourmand équilibré et frais.

Une bouche suave, tendre avec un agréable volume gustatif fruité et frais. Beaucoup de tenue en bouche avec une dense tannicité salivante

Beau vin de garde sur le fruit avec beaucoup d'éclat

Conseil de l'œnologue : Vin à boire entre 15°C et 16°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.

Propriétaire : Bosq pascal

Contact : Bosq pascal

Adresse : 10 route de benon Libardac

Ville Lustrac-Médoc 33480

Téléphone : 05.56.58.05.62 Fax : 05.56.58.01.21

bosq.fils@orange.fr www.chateauliouner.fr