



DOMAINE LES * SALICES

2019

La précision et la vigilance lors des sélections parcellaires combinées aux techniques d'extraction adaptées au millésime ont permis de vinifier des matières premières aux qualités remarquables. La réduction des doses de cuivre au vignoble permet de plus, depuis des années, un travail plus poussé des lies qui restent longtemps protectrices et évitent l'usage du SO2 immédiatement en sortie de fermentation. Les vins sont plus droits, plus purs et leur aromatique est bien plus stable.

APPELLATION
IGP Pays d'OC

CÉPAGES
Viognier

VINIFICATION

Dégustation des raisins pour déterminer la date de récolte. Vendanges mécaniques nocturnes enfin de préserver la fraîcheur. Macération pelliculaire durant quelques heures puis pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique à températures contrôlées (16-18 ° C). Élevage de six mois en fût de chêne avec bâtonnage régulier des lies pour 1/3 du volume.



TERROIR

Argile, calcaire et Kimmeridgien

DENSITÉ

5000 pieds/ha

ÂGE DES VIGNES

15 ans

RENDEMENT

55 hl/ha

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur jaune pâle et brillante. Nez puissant sur des notes d'abricot, de rose, associées à des notes délicates de fleurs blanches, de brioche et de noisettes grillées. Bouche à la fois souple et ronde. Légère pointe acidulée rendant ce vin très aromatique en finale (notes de fruits à chair jaune, épices).

ACCORDS-METS/VINS

A l'apéritif. Coquilles St-Jacques poêlées, curry de poulet/coco, poulet aux raisins et aux abricots, plats épicés (thaïlandais), Ris de veau. Fromage (Roquefort).



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com