

# Grand Vin - Blanc

## 2018

Après un hiver froid et sec, le millésime 2018 se caractérise par un printemps très pluvieux (record de précipitations en avril, mai et juin). L'humidité a engendré un fort développement des maladies de la vigne comme le mildiou ce qui a, selon les secteurs et parcelles, provoqué une forte perte de récolte. A contrario, ce printemps humide a permis de reconstituer les réserves hydriques du sol et malgré un été très chaud et sec, les vignes ont été peu impactées par le stress hydrique.



### APPELLATION

AOP Languedoc

### CÉPAGES

60% Roussanne, 30% Vermentino, 10% Viognier

### VINIFICATION

Les raisins sont vendangés la nuit, amenés rapidement à la cave pour être pressés. Le jus est placé dans une cuve à 8° C pendant au moins cinq jours avant débouillage et fermentation. La Roussanne est fermentée en barriques neuves, le Rolle et le Viognier sont fermentés en cuve inox. A la fin de la fermentation, les vins sont soutirés et élevés sur lies fines avec bâtonnage.



### TERROIR

Basalte et Kimmeridgien

### DENSITÉ

3000 vignes/ha, gobelet

### ÂGE DES VIGNES

30 ans

### RENDEMENT

30 hl/ha

### PREMIÈRE VENDANGE

2018

### NOTES DE DÉGUSTATION

Bouquet intense de mandarines, de fleurs et d'agrumes. Son acidité délicate et brillante, sa rondeur et sa finale vive en font un vin très accessible, même à un stade précoce. Le terroir de Pézenas contribue à l'intensité de son nez, à sa fraîcheur.

### ACCORDS METS/VINS

Poissons grillés, turbot, lotte, fruits de mer, Bouillabaisse et autre cuisine méditerranéenne.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com