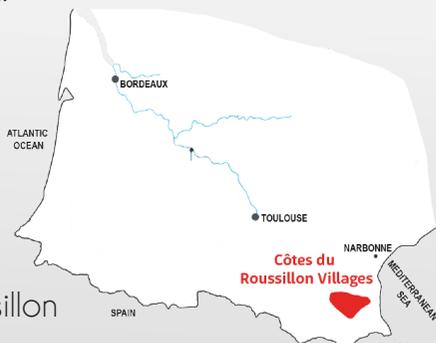


2018

Après un hiver froid et sec, le millésime 2018 se caractérise par un printemps très pluvieux (précipitations record en avril, mai et juin). L'humidité a entraîné un fort développement des maladies de la vigne comme le mildiou qui, selon les secteurs et les parcelles, a provoqué une perte importante de récolte. A En revanche, ce printemps humide a permis de reconstituer les réserves d'eau du sol et malgré un été très chaud et sec, la vigne n'a pas été très bien touchée par le stress hydrique. Les vendanges se sont déroulées sous le soleil.



APPELLATION

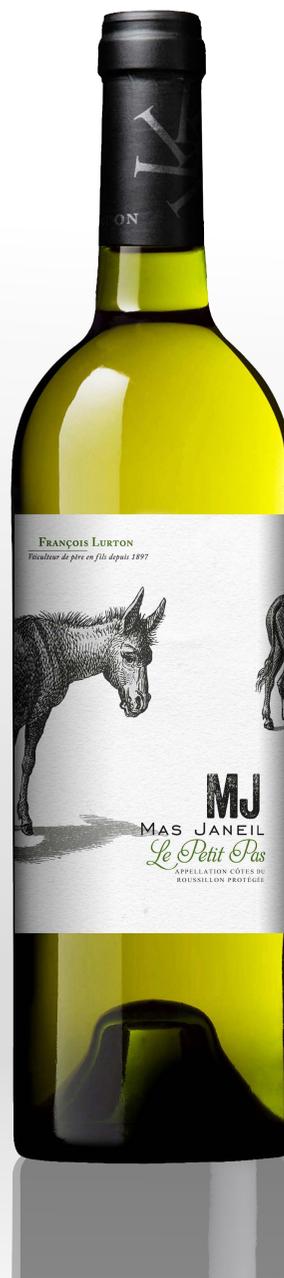
AOP Côtes du Roussillon

CÉPAGES

75% Maccabeu, 15% Grenache Gris, 10% Grenache Blanc

VINIFICATION

Vendanges manuelles en caisses de 25 kg; la décision de cueillir les raisins se fait après dégustation sur la base d'un compromis entre le pic aromatique et la préservation de l'«acidité» des raisins. Pressage pneumatique doux. Fermentation en cuve béton à température contrôlée, suivi de 3 mois sur lies fines pour gagner du corps.



MAS JANEIL

TERROIR

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires.

DENSITÉ

3200 pieds/ha.

ÂGE DE LA VIGNE

30 ans.

RENDEMENT

30 hl/ha.

PREMIER MILLÉSIME

2005

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune doré brillant. Nez intense mêlant des notes de fruits frais (pêches blanches et fruits exotiques), et des notes de fleurs blanches. La bouche est bien ronde, développant une pointe d'abricot sec, avec un bon équilibre d'acidité, lui conférant la fraîcheur et le corps caractéristiques des vins méditerranéens.

FOOD PAIRING

Dorade royale farcie aux figues, carpaccio de bar à l'aneth, fromage de chèvre frais et affiné.

AWARDS

Vintage 2015

90 pts
Wine & Spirits



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com