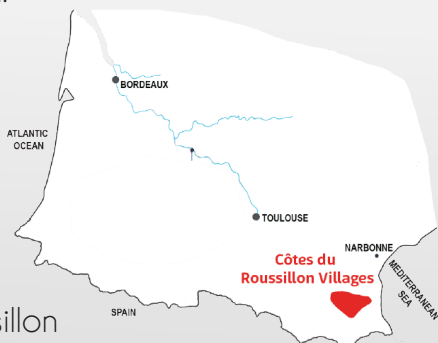


2018

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

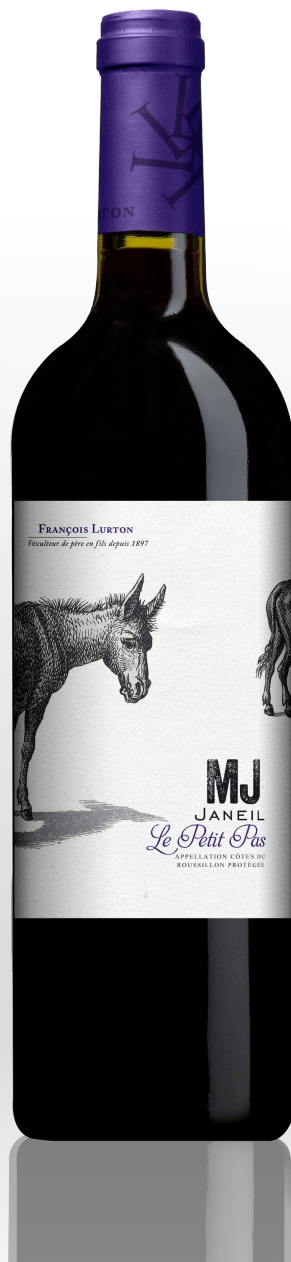
AOP Côtes du Roussillon

CÉPAGES

50% Grenache, 27% Syrah, 18% Carignan, 5% Mourvèdre

VINIFICATION

Les raisins de Grenache et de Syrah sont traditionnellement vinifiés dans de petites cuves en béton à température contrôlée. Afin d'optimiser le fruit et la souplesse du vin, l'extraction est douce, avec un pigeage rapide effectué quotidiennement en début de fermentation. Elevage en cuve béton afin de préserver les arômes de fruits rouges et de garrigue.



MAS D'EN JANEIL

TERROIR

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires

DENSITÉ

3000 pieds/ha

ÂGE DE LA VIGNE

35 ans

RENDEMENT

30 hl/ha

PREMIER MILLÉSIME

2005

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge grenat. Nez intense et élégant avec des notes de fruits frais mêlées d'épices, développant progressivement des notes de réglisse et de fumée. En bouche, les saveurs intenses se mêlent à une structure souple, et des tanins charnus et bien intégrés. Une bonne longueur et une bonne fraîcheur en font un vin agréable et très agréable à boire.

ACCORDS METS VIN

Viandes grillées, pâtes bolognaises, Comté affiné, Tomate et Burrata.

AWARDS

Vintage 2017

91 pts
JAMES SUCKLING.COM

Vintage 2016

89 pts
Wine Spectator



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoisnurton.com