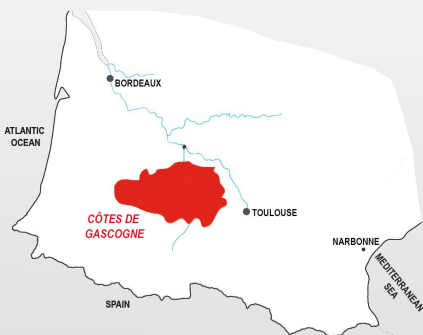


La précision et la vigilance lors des sélections parcellaires combinées aux techniques d'extraction adaptées au millésime ont permis de vinifier des matières premières aux qualités remarquables. La réduction des doses de cuivre au vignoble permet de plus, depuis des années, un travail plus poussé des 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 plus stable que l'année précédente.



APPELLATION

IGP Côtes de Gascogne

CEPAGES

100% Sauvignon Blanc

VINIFICATION

Vendanges mécaniques (entre 4 et 9h du matin) après dégustation des raisins. Macération pelliculaire (8-12 heures). Pressage. Soutirage. Stabulation à froid (8/10°C) pendant quelques jours - Réincorporation des lies fines filtrées. Fermentation entre 16-18°C.

ELEVAGE

Sur lies fines pendant quelques semaines.



LES
fumées
blanches
SAUVIGNON BLANC by Nature

TERROIR

Argilo-calcaire et limoneux

DENSITE DE PLANTATION

4 500 vignes/ha

AGE DE LA VIGNE

25 ans

RENDEMENT

60 hl/ha

PREMIER MILLESIME

1996

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle et brillante avec quelques reflets verts. Le nez révèle des notes intenses d'agrumes (citron et citron vert) suivies de notes de buis, de pamplemousse et de fleur de sureau. Bouche élégante, avec un bel équilibre entre une attaque douce et une finale fraîche.

ACCORDS METS/VINS

Apéritif, fruits de mer, moules, filet de sandre à l'aneth, sole meunière, viandes blanches.

AWARDS

Vintage 2018



Gold Medal

Vintage 2017



Gold Medals



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com