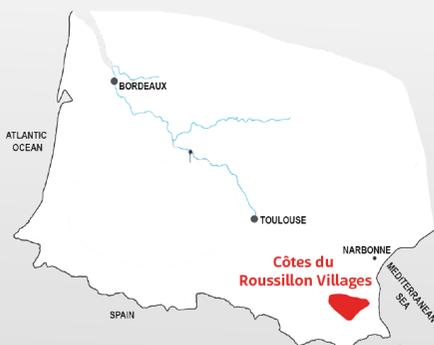


# LES HAUTS DE JANEIL

2019

L'hiver dans la région était généralement assez pluvieux. Les réserves d'eau du sol ont été idéalement reconstituées en décembre. À cet égard, 2019 est très différent de 2018, qui a connu un printemps particulièrement humide. Mai et début juin ont été plutôt frais. Les sols ont mis du temps à se réchauffer, ce qui a ralenti la disponibilité des éléments minéraux dans les sols et ralenti la croissance de la vigne. L'été a été particulièrement sec et excessivement chaud en juillet avec une vague de chaleur débutant fin juin. La récolte a eu lieu une semaine plus tôt que l'an dernier avec une maturation saine mais inégale.



## APPELLATION

IGP Côtes Catalanes

## CEPAGES

65% Chardonnay, 35% Viognier

## VINIFICATION

Dégustation des raisins pour décider du moment des vendanges. Macération sur les peaux pendant quelques heures. Soutirage. Ajout de levure. Fermentation alcoolique à températures contrôlées (16 - 18°C). Fermentation malolactique pour une partie. Élevage sur lies fines pendant 6 mois pour une partie.



# MAS D'EN JANEIL

## TERROIR

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires

## DENSITE

3000 pieds/ha, gobelet et palissé.

## ÂGE DE LA VIGNE

35 ans.

## RENDEMENT

30 hl/ha.

## PREMIER MILLESIME

2007

## NOTES DE DEGUSTATION

Une teinte dorée délicate et brillante. Sa bouche soyeuse et ses arômes finement équilibrés d'agrumes et de pomme jaune. Des notes de fruits exotiques magnifiquement enrobées d'une subtile finale légèrement salée.

## ACCORDS METS VIN

Salade de chèvre, blanc de poulet accompagné d'une sauce crémeuse, salade César.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com