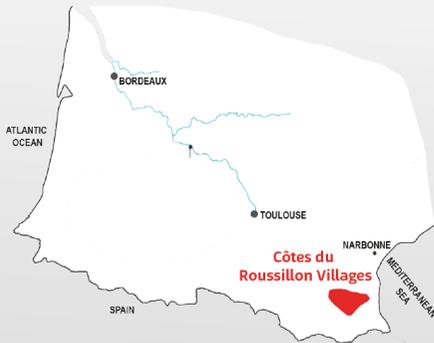


2019

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% Grenache, 35% Syrah

VINIFICATION

Les raisins de Grenache et 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 remontage rapide effectué quotidiennement en début de fermentation. Elevage en cuve béton pour conserver les arômes de fruits rouges et de garrigue.



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

2001

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur rouge vif avec des nuances violettes. Nez complexe aux arômes de mûres, de violette et de notes fumées. Bouche bien équilibrée, généreuse et souple. Caractère fruité très marqué. Finale avec des notes épicées et juteuses.

ACCORDS METS VIN

Viandes rouges grillées, plats de pâtes et fromages à pâte molle.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com