

# MELODY GROS MANSENG COTES DE GASCOGNE 2017

## MILLESIME 2017

Le millésime 2017 se caractérise par un hiver doux et sec qui a favorisé le débourrement précoce des vignes. Deux épisodes de gel fin avril ont provoqué une perte très importante de raisins, environ 50% de la récolte. Au printemps et en été une alternance de beau temps et de pluies a favorisé une maturité rapide et régulière et un stress hybride des vignes modéré. Le millésime précoce accentué par des faibles rendements nous a conduit à un début des vendanges historiquement tôt, le 08 août pour le Sauvignon, soit 10 jours d'avance. Les conditions du millésime ont permis d'avoir des raisins avec une belle fraîcheur aromatique, de l'acidité, du gras et de la concentration.



### APPELLATION

IGP COTES DE GASCOGNE

### CEPAGE

100% GROS MANSENG

### ELABORATION

Vendange : Récolté début novembre à la machine à vendanger avec égreneur.

Vinification : Pressurage direct, clarification par le froid des moûts puis fermentation de 15 jours de 18°C à 20°C.

Elevage : Sur lies fines



### TERROIR

Argilo-calcaire et limoneux

### DENSITE

4000 - 4500 pieds / ha.

### AGE DES VIGNES

15 ans

### RENDEMENT

50 hL / ha

### NOTE DE DEGUSTATION

Jolie couleur jaune soutenue aux légers reflets grisés. Nez intense et complexe, issu d'une association surprenante entre le coté vivifiant des agrumes et bourgeon de cassis et les notes de sur maturité ; ananas, abricot sec, amande. La bouche confirme ce subtil assemblage de saveurs. La rondeur apportée par le sucre et soutenue par une bonne fraîcheur permet une finale dynamique sur le pamplemousse et l'abricot.

### ACCORDS METS/VIN

A boire frais en apéritif, avec du foie gras ou encore des desserts fruités.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com