

# TERRA SANA SAUVIGNON BLANC VIN BIOLOGIQUE IGP COTES DE GASCOGNE

## MILLESIME 2018

Après un hiver froid et sec, le millésime 2018 se caractérise par un printemps très pluvieux (record de précipitations en avril, mai et juin). L'humidité a engendré un fort développement des maladies de la vigne comme le mildiou ce qui a, selon les secteurs et parcelles, provoqué une forte perte de récolte. A contrario, ce printemps humide a permis de reconstituer les réserves hydriques du sol et malgré un été très chaud et sec, les vignes ont été peu impactées par le stress hydrique. Les endanges se sont passées sous le soleil. Ces conditions climatiques ont permis des vendanges très étalées dans le temps et l'obtention de raisins avec une bonne maturité phénolique, du fruit, du gras et une acidité modérée.



### APPELLATION

AOP IGP COTES DE GASCOGNE

### CEPAGE

100% Sauvignon-Blanc

### ELABORATION

Vendange : A la machine (entre 6 et 11 h du matin) afin de profiter des températures fraîches et ainsi limiter les phénomènes d'oxydation.

Vinification : Stabulation à froid à 8/10°C pendant quelques jours. Fermentation entre 16-18°C avec des levures sélectionnées révélant toute la typicité du sauvignon blanc.

Élevage : Sur lies fines pendant plusieurs mois avant assemblage. Le vin est préservé à l'abri de l'oxygène tout au long de son élaboration.



### TERROIR

Boulbènes (Limo-sableux)

### DENSITE

4500 pieds / ha

### AGE DES VIGNES

20 ans

### RENDEMENT

50 hL / ha

### NOTE DE DEGUSTATION

Couleur jaune pâle brillante.

Nez frais et délicat sur des notes de fleurs blanches, d'agrumes, et de buis.

La bouche est bien équilibrée entre rondeur et finale minérale.

Belle persistance.

### ACCORDS METS/VIN

Apéritif, huîtres, petites crevettes à l'avocat, poisson.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



AGRICULTURE  
BIOLOGIQUE



domainesfrancoislurton.com