



Les frères Lurton sont présents depuis 1992 en Argentine, où ils ont commencé comme partenaires de «CATENA». Rapidement, les frères ont reconnu le potentiel de l'Argentine à produire des Grands Crus. C'est donc dès 1996 qu'ils produisent le premier vin de ce style : un Cabernet Sauvignon complexe et structuré. Il en ressort une médaille d'or à l'International Wine Challenge de Londres.

CÉPAGES

85% Cabernet Sauvignon - 15% Malbec.

Deux des plus grands cépages rouges représentatifs de l'Argentine. Le Malbec est devenu l'emblème de l'Argentine car il a su trouver les conditions idéales à son développement. Ce cépage offre des vins puissants et fruités.

Doté d'une richesse aromatique aux notes de fruits noirs, de violettes, et de framboises, le Cabernet Sauvignon, d'origine bordelaise, produit quant à lui des vins distingués et très aromatiques.

MILLÉSIME 2015

Un hiver sec et un printemps très précoce nous a surpris lors la taille. Le début de la maturation fut donc assez rapide dans le calendrier. Cependant, le climat frais de la fin de Janvier a permis de contre balancer et d'avoir des niveaux de maturités correctes. A la recherche de profils chaleureux dans nos rouges, nous avons décidé de vendanger tôt nos grappes à partir de mi février. Le millésime 2015 se caractérise donc par une belle et longue fraîcheur aromatique.

ANALYSES

DEGRÉ	14,95 % vol
PH	3,83
ACIDITÉ TOTALE	4g/l H2SO4
ACIDITÉ VOLATILE	0,65g/l H2SO4
SUCRES RÉSIDUELS	2,10 g/l

VIGNOBLE

Terroir

Notre vignoble se situe au pied de la Cordillère des Andes, à 1100m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques.

Densité de plantation

3000 vignes/ha.

Climat

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

Âge moyen des vignes

20 ans .

Rendement

50hl/ha. Rendement faible rendu possible grâce à une taille courte effectuée à la fin de l'hiver.

Origine, Localisation

Finca **Chacayes**, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza

ÉLABORATION

Viticulture

Nous procédons à des vendanges en vert de façon à favoriser la concentration et la maturation des raisins restants. La date de vendanges est définie sur analyse gustative.

Vendanges

Les raisins sont récoltés manuellement dans des cagettes de 20 kilos fin Avril, début Mai.

Vinification

Macération totale de plus de 7 semaines. Fermentation malolactique, suivie de l'élevage en barriques durant 12 mois.

Élevage

13 mois en barriques de chêne français avec soutirages réguliers. Les barriques sont de 50% de premier vin et 50% de second vin.

DÉGUSTATION

Couleur rubis profond.

Nez complexe, où se mêlent des notes mentholées et des arômes de petites baies rouges.

Les tanins sont denses, le vin est ample et gras mais soutenu par une belle acidité, ce qui confère à ce vin un excellent potentiel de garde. Des notes d'épices et de torréfaction apportées par l'élevage en barriques. Frais et complexe, dense et élégant.

SUGGESTIONS

Idéal avec les viandes grillées, les ragoûts, les pâtes faites maison accompagnées de sauces aux saveurs intenses ainsi que les fromages doux et faits.

AWARDS 2011

90 pts – WINE ADVOCATE

93 pts – JAMES SUCKLING

AWARDS 2009

91 pts – JAMES SUCKLING

AWARDS 2008

91 pts – JAMES SUCKLING

AWARDS 2007

16,5/20 - JANCIS ROBINSON

AWARDS 2006

SILVER MEDAL - ARGENTINA WINE AWARDS

18°C

10 ANS