

TORRONTES

ALTA COLECCIÓN

2019

Temps sec (précipitations de 20 à 60 % inférieures à la normale), petits fruits et rendements légèrement inférieurs ; températures plus fraîches dans l'ensemble. Les vendanges de 2019 ont eu lieu environ 1 à 3 semaines plus tôt que d'habitude, et les raisins étaient en parfait état, sans une goutte de botrytis ou de mildiou. En conséquence, bien que les rendements aient été affectés par le manque d'eau, les conditions étaient excellentes pour produire des raisins très sains. Une très grande différence entre le jour et la nuit a permis aux raisins de développer une concentration aromatique remarquable.

APPELLATION

IG Los Chacayes

CÉPAGE

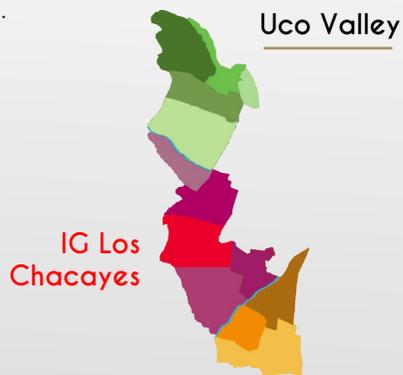
100% Torrontès

VINIFICATION

Nous effectuons le pressurage rapidement pour éviter la macération, et limiter ainsi l'extraction de la couleur. Nous clarifions naturellement le moût par traitement à froid, puis nous le fermentons à basse température avec des levures sélectionnées.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 3 mois en cuve inox avec remontages hebdomadaires afin de donner corps et volume en bouche.



TERROIR

Galets et moraines volcaniques

DENSITÉ

3 000 pieds / ha

ÂGE DES VIGNES

20 ans

RENDEMENT

80 hL / ha

PREMIÈRE VENDANGE

2001

NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur claire pâle avec des reflets brillants. Le nez est frais avec des notes de roses et d'ananas. En bouche, l'acidité est très vive avec un corps rond, des arômes délicats d'abricots et de manguo et une belle persistance aromatique en finale.

ACCORDS METS/VIN

Tapas, salade de melon et jambon ibérique, velouté de concombre au gingembre.

AWARDS

Vintage 2017

90 pts
JAMES SUCKLING.COM



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com