

CAMPO ALEGRE 2018 DO RUEDA ESPAGNE

MILLESIME 2018

L'année 2018 a été caractérisée par une année pluvieuse surtout au printemps. Entre le mois d'avril et de juin, la pluviométrie a été plus élevée. Les plantes ont eu beaucoup de vigueur et nous avons eu une forte pression concernant les maladies causées par les champignons, ce qui nous a obligés à être très attentifs par le biais de pratiques respectueuses de l'agriculture biologique pour avoir un bon état sanitaire. Les vendanges ont commencé quinze jours plus tard qu'en 2017. Nous avons commencé le 16/09 avec le Sauvignon puis le 24/09 nous avons fait le Verdejo et le 27/09, nous avons récolté le Tempranillo de nos Hermanos Lurton Valentin Rosee. La récolte s'est déroulée dans les meilleures conditions, il n'y avait pratiquement pas d'interruptions dues à la pluie et les températures diurnes de 28-32 degrés ont été récurrentes, les nuits étaient fraîches ce qui a permis à la plante d'atteindre sa maturité. La récolte du Verdejo a pris fin le 8 Octobre. Dans notre cave de Toro, nous avons commencé le 24 septembre avec notre rosé de Pelagonzalo. Nous avons commencé avec les variétés rouges le 28 septembre et l'on a terminé le 23 octobre. La climatologie a été bienveillante et a permis une maturité optimale, puisqu'il s'agissait d'une année avec de fortes précipitations pour ce millésime. La maturité phénolique et technique s'est produite aux mêmes dates, ce qui a donné une pleine maturité de l'espèce. Ce sont des vins d'une grande complexité et d'un grand équilibre. Grâce à notre travail, nous pouvons affirmer que ce millésime aura une très bonne qualité dans les blancs, les rosés et les rouges. Les rouges auront une coupe plus fraîche et plus claire.

APPELLATION

D.O TORO

CEPAGE

100% VERDEJO

ELABORATION

Vendanges : mécanique et durant la nuit pour une macération à basse température.

Vinification : Le moût est macéré à froid avec les peaux durant 8 à 12 heures afin de conserver les caractéristiques de fruits frais. Le jus est ensuite fermenté en 3 parts égales : un tiers, dans des cuves en béton en forme d'œuf, un tiers est élevé en "Demi - Muïds" barriques neuves de chêne français, le reste est passé en cuves en acier inoxydable.

Élevage : Remontage de lies durant une période de vieillissement de 4 mois. Les trois vins sont ensuite mélangés et élevés ainsi pendant deux mois afin de créer une belle intensité et un vin équilibré.



TERROIR

Sol graveleux et/ou argilo-graveleux..

DENSITE

2200 pieds / ha.

AGE DES VIGNES

25-40 ans

RENDEMENT

60 hL / ha

NOTE DE DEGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets nacrés. Intense et brillante.

Nez intense, frais et complexe. Notes de fruits blancs mûrs, d'herbe fraîchement coupée et de douces fleurs sèches.

En bouche, le vin est structuré, gras, ample, bien équilibré avec un long retour nasal où nous pouvons profiter de la complexité aromatique.

ACCORDS METS/VIN

A l'apéritif ou sur des poissons en sauce comme le brochet.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com