



CLOS DE LOLOL est un assemblage de nos meilleures "cuvées" de Sauvignon Blanc avec un zeste de Chardonnay. Chaque zone de la Vallée de Colchagua développe des caractères fruités différents qui permettent, en les assemblant, de créer un vin blanc équilibré et aromatique.

CÉPAGES

Sauvignon Blanc, Chardonnay.

MILLÉSIME 2016

Millésime avec des moyennes de température maximales supérieures de 2° C par rapport aux 15 dernières années. Ces températures ont favorisé une maturité précoce. Il a fallu travailler avec soin l'irrigation pour les cépages délicats comme le Sauvignon Blanc, en protégeant bien les raisins de la lumière directe. Les températures ont toutefois contribué à une bonne concentration aromatique et à un excellent état sanitaire des raisins.

ANALYSES

DEGRÉ	TBC % vol.
PH	TBC
ACIDITÉ TOTALE	TBC g/l H2SO4
ACIDITÉ VOLATILE	TBC g/l H2SO4
SUCRES RÉSIDUELS	TBC g/l

VIGNOBLE

Terroir

Notre propriété de Lolol : des colluvions lentement érodées d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique) résultant une importante pierrosité, un sol profond mais pauvre, très aéré et donc apte à être amplement exploré par les racines. L'exposition Nord-Ouest, amplifiant l'irradiation reçue par les feuilles, favorise une maturation optimale.

Densité de plantation

6500 pieds/ha.

Climat

Océanique avec forte influence Pacifique. Hivers doux, étés assez chauds et secs. Période de pluie concentrée sur la fin de l'automne et l'hiver, pluviométrie moyenne annuelle de 600/800 mm.

Âge moyen des vignes

15 ans.

Rendement

8 T/Ha (=60 hL/Ha).

Origine, Localisation

A travers ce vin, nous essayons d'extraire la quintessence de notre terroir de la vallée de Lolol.

ÉLABORATION

Vendanges

Manuelles en cagettes. Les deux cépages sont ramassés à la main en cagette à maturité (tôt le matin).

Vinification

Les raisins sont triés sur table et pressés après une macération de 8 heures dans le pressoir. Le moût est débourbé en cuves (durant 24 heures) puis soutirés toujours très troubles et envoyés en barriques (1/3 neuf, 1/3 barrique de 1 an, 1/3 barrique de 2 ans) pour y fermenter 15 à 20 jours (levures indigènes).

Élevage

Une fois la fermentation terminée, sulfitage et élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois pour nouveau soutirage et repos sur lies très fines pendant 6 mois.



DÉGUSTATION



Robe légèrement soutenue aux reflets dorés.



Nez très expressif, arômes de pêche jaune, de fruits tropicaux avec des notes d'épices douces.



La bouche est très ronde, généreuse, équilibrée par une belle acidité. Finale longue et fraîche, d'une grande complexité.

SUGGESTIONS

Apéritif, écrevisses sauce américaine, foie gras.

AWARDS 2014

91 Pts - WINE ADVOCATE



12-14°C



1-3 ANS



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com