



2018

Une année très pluvieuse, surtout au printemps. Entre avril et juin, nous avons eu des précipitations plus élevées que toute l'année 2017. Cela a provoqué un très fort développement végétatif, les plantes étaient très vigoureuses et nous avons une forte pression de maladies fongiques, ce qui nous a contraint à être plus prudent dans nos pratiques biologiques afin de préserver un bon état sanitaire. La récolte a commencé quinze jours plus tard que l'année dernière, nous avons commencé avec le Sauvignon le 16 septembre et nous avons terminé avec la Tinta de Toro le 23 octobre.

APPELLATION
DO Rueda

CÉPAGES
100% Verdejo

VINIFICATION

Macération pelliculaire en presse pendant quelques heures. Après pressurage, 6 à 8 jours de macération à froid en cuve inox. Clarification en douceur. Fermentation en cuves inox.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies pendant 3 mois, sans chêne.



**HERMANOS
LURTON**
RUEDA y TORO

TERROIR

Sol graveleux, limon sableux, gris brun foncé, riche en calcium et magnésium.

DENSITÉ

5000 pieds/ha

ÂGE DES VIGNES

20 ans

RENDEMENT

35 hl/ha

PREMIÈRE VENDANGE

1992

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe jaune paille aux reflets verdâtres, clair, brillant. Nez intense et frais, des notes d'herbe fraîchement coupée et de fruits à pépins blancs. Entrée en bouche ample, lisse et glycérique. On retient encore des notes de fruits blancs et de fenouil, avec quelques notes de fruits secs, du fait de son élevage sur lies fines.

ACCORDS-METS/VINS

Apéritif - idéal avec les desserts (tarte aux pommes, salade de fruits).

AWARDS

Vintage 2018

90 pts

JAMES SUCKLING.COM

91***** pts

GUÍAPEÑÍN



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com