



Diane by Jacques Lurton Muscadelle Blanc 2021

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Diane Muscadelle est un vin "tendre", un vin légèrement moelleux, étonnant et ultra-contemporain. Une création atypique dont le nez est marqué par des notes délicates de fleurs (chèvrefeuille, rose, violette) et de zestes d'orange confite. La bouche est aromatique, avec une légère tension qui amène de la fraîcheur. C'est un vin de gourmandise avec du caractère qui sera le compagnon idéal des plats exotiques. Les soirées "Sushis" seront ses terrains de jeux favoris.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

30/09/2021

LE VIN

CÉPAGES

Muscadelle 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle, agrémentée de reflets verts et argentés.

Nez timide au premier abord, mais se révélant très vite au fil de l'agitation. On est alors sur le fruit, le raisin frais, un peu d'agrumes, quelques notes d'ananas. Puis, viennent se mêler quelques notes florales.

La bouche est très aromatique. Une légère tension apporte une jolie fraîcheur. C'est un vin avec du caractère et de l'originalité. Équilibré, plein de fraîcheur, c'est un vin charmeur qu'on adore boire frappé.

ACCORDS GOURMANDS

On prendra plaisir à le déguster sur des plats exotiques, mais aussi lors de soirées sushis qui deviendront ses terrains de jeux rêvés.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com



Diane by Jacques Lurton Muscadelle Blanc 2021

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

0,6 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Vendanges mécaniques Tri à la parcelle

LE CHAI

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox pendant 5 mois.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.