



Diane by Jacques Lurton Sauvignon Blanc 2021

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Diane Sauvignon est un vin inspiré du Nouveau Monde, révélateur de l'essence même du Sauvignon. Son nez exhale un mélange plein d'exotisme, composé de notes de fruit de la passion, de mangue et d'agrumes. La bouche est fraîche et aromatique, dotée d'une belle vivacité. C'est un vin caméléon qui s'adapte à toutes les envies.?

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

13 Septembre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 96%, Sémillon 4%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une couleur jaune pâle, agrémentée de reflets verts et argentés.

D'une belle intensité, le nez est marqué par de gourmandes notes de fruit de la passion, de fruits exotiques et d'agrumes. À l'aération, Le fruit de la passion domine très nettement. On a beaucoup de fraîcheur. Nez très plaisant et flatteur.

L'attaque est tout en fraîcheur. En milieu de bouche, rondeur et fraîcheur s'équilibrent parfaitement ; ce qui donne une très bonne longueur au vin. C'est un vin très plaisant en bouche, très rafraîchissant, sur les notes de fruit de la passion.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, plateau de fruits de mer, autres plats à base de crustacés.

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

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

DIANE

by JACQUES LURTON



Diane by Jacques Lurton Sauvignon Blanc 2021

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

1,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox.

ÉLEVAGE

En cuves inox, sur lies fines.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +3357255858 | www.andrelurton.com

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