



Diane by Jacques Lurton Sauvignon Blanc 2022

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

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sécheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

29 Août 2022

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 98%, Sémillon 2%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une belle brillance, couleur jaune pâle, agrémentée de quelques reflets argentés. Intense et complexe, le nez révèle de jolies notes fruitées, d'agrumes, de fruit de la passion, ou bien encore de fruits blancs (pêche). L'attaque est plutôt souple. On a un joli volume en milieu de bouche avec un fruit bien présent. Rapidement, une belle fraîcheur arrive en bouche, amenant un bel équilibre et apportant de la longueur en finale. On a ici un beau retour aromatique du Sauvignon blanc.

ACCORDS GOURMANDS

Asperges, carpaccio de poisson, poisson grillé.

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 2022

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

Pas de macération post fermentaire / fermentation en cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Élevage sur lie en cuves inox pendant 5 mois.



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.