



Diane by Jacques Lurton Rosé 2020

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Diane Rosé, c'est l'envie de proposer un rosé différent et haut de gamme. Un vin charmeur de par sa belle sucrosité et son joli volume. Sa couleur rose nude, très pâle, est une invitation à la pureté et la légèreté. Avec ses notes gourmandes de fruits rouges, il saura se faire adopter en toutes saisons. Il s'adresse aux adeptes de cuisine du monde, d'ambiance festive, branchée et colorée.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débournement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

15/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet-Sauvignon 55%, Merlot 38%,
Sémillon 7%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur rose "nude", très pâle.

Nez très aromatique, révélant un savoureux mélange de notes de fruits blancs (pêche de vigne), mais aussi de bonbon anglais et de fraise.

En bouche, c'est un rosé qui mise sur la rondeur et la gourmandise, avec ses notes de fruit blanc, de bonbon anglais et de fraise. Un Rosé de haut vol avec un volume charmeur, particulièrement harmonieux.

ACCORDS GOURMANDS

Il sort des usuels barbecues pour jouer sur le terrain d'une cuisine du monde plus branchée. À dédier aux adeptes de l'aperitivo des cuvées chics et des spots tendance.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

SUCRE RÉSIDUEL

1,9 g/l



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 Rosé 2020

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

Pas de macération post fermentaire / 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.