



Diane by Jacques Lurton Sauvignon Blanc 2020

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

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

VENDANGES

25 Août 2020

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 98%, Sauvignon gris 2%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Diane Sauvignon 2020 est d'une couleur jaune pâle, constellée de reflets verts et argentés.

Le premier nez est intense, avec des notes de fruit de la passion, de fruits exotiques. Cette intensité se confirme ensuite à l'aération, de même que sa complexité. À l'agitation, de savoureuses notes de fruits blancs (pêche blanche, nectarine) se mêlent à des arômes floraux et de fruit de la passion. L'ensemble est très gourmand.

La bouche est très jolie, avec notamment une belle attaque, beaucoup de gras et de volume. Les autres qualités de ce vin sont la richesse, le charnu, auxquels s'ajoute une belle longueur. Les notes de fruits exotiques sont, là aussi, bien présentes.

ACCORDS GOURMANDS

Coquilles Saint-Jacques, risotto au poisson, fromages de type Comté ou Crottin de Chavignol.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

SUCRE RÉSIDUEL

1,8 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



Diane by Jacques Lurton Sauvignon Blanc 2020

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES



"Couleur paille pâle avec une teinte verte brillante. Nez intense et aromatique de pêche fraîche et de fruit de la passion, avec de nombreuses notes d'agrumes et de fleurs. Bonne prise en main en bouche, poids moyen avec une colonne vertébrale rafraîchissante, saveurs de fruits pures et brillantes et belle persistance."

Andreas Larsson, 27/04/2021

90/100



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.