

L'année 2021 restera dans les mémoires comme une année particulière, marquée par une forte instabilité météorologique.

L'état général du vignoble a été difficile à maintenir, et c'est au prix d'efforts constants et d'une vigilance accrue que nous avons pu préserver toutes les qualités du vignoble. Ces conditions climatiques inhabituelles nous offrent un millésime surprenant, avec une minéralité et une fraîcheur exceptionnelle.

APPELLATION

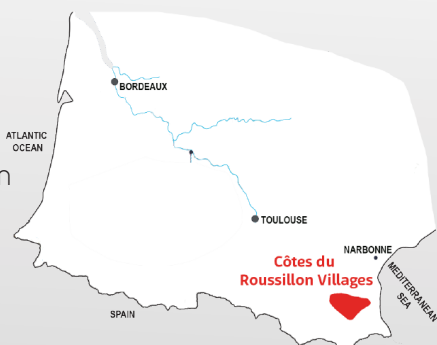
AOP Côtes du Roussillon

CÉPAGES

Grenache,
Syrah,
Carignan,
Mourvèdre

VINIFICATION

Les raisins de Grenache et de Syrah sont traditionnellement vinifiés dans de petites cuves en béton à température contrôlée. Afin d'optimiser le fruit et la souplesse du vin, l'extraction est douce, avec un pigeage rapide effectué quotidiennement en début de fermentation. Elevage en cuve béton afin de préserver les arômes de fruits rouges et de garrigue.



MAS JANEIL

TERROIR

Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires

DENSITÉ

4000 pieds/ha

ÂGE DE LA VIGNE

35 ans

RENDEMENT

30 hl/ha

PREMIER MILLÉSIME

2005

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge grenat. Nez intense révélé par des notes de fruits rouges (cerise, cassis, framboise) puis par des notes subtiles réglissées et mentholées. La bouche est ronde, croquante et juteuse, les saveurs intenses se mêlent à des tanins soyeux et bien intégrés. Une bonne longueur et une belle fraîcheur en font un vin très agréable à boire.

ACCORDS METS VIN

Viandes grillées, pâtes bolognaises, Comté affiné, Tomate et Burrata.

AWARDS

Vintage 2017

91 pts
JAMESSUCKLING.COM

Vintage 2016

89 pts
Wine Spectator



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com