



2022

# SAUVIGNON BLANC

VIN DE FRANCE

## TERROIR

Argilo-calcaire et limoneux

## DENSITÉ

4 500 pieds/ha

## CÉPAGE

100% sauvignon blanc

## PREMIER MILLÉSIME

2019

## AGE DES VIGNES

25 ans

## RENDEMENT

60hL/ha

## MILLÉSIME

Le millésime 2022 fut marqué par différents aléas météorologiques annonciateurs du changement climatique. Selon les régions françaises, un fort gel début avril a provoqué une perte conséquente de la production. De mai à octobre une sécheresse et une chaleur exceptionnelle a marqué le millésime avec 3 canicules à plus de 40°C. Le cumul de ces aléas a provoqué comme en 2021 une récolte faible dans le sud de la France. Ce climat chaud et sec a favorisé la concentration et la maturité des raisins. Un travail de sélection sur la date de récolte qui fut historiquement précoce à savoir fin juillet. Le millésime se caractérise par des arômes de citron jaune et de fruit exotiques et une bouche plus riche et grasse.

## VINIFICATION

Récolte à la machine (entre 4 et 9 heures du matin) pour préserver la fraîcheur. Macération pelliculaire (8 à 12 heures). Pressurage. Stabilisation au froid (8/10° C) pendant quelques jours. Fermentation entre 16-18 °C avec des levures naturelles révélant les arômes du sauvignon.

## ÉLEVAGE

Sur lies fines pendant 1 à 6 mois.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle et brillante avec quelques nuances de vert. Le nez révèle des notes intenses de citron suivies de mangue, de litchi et de pêche jaune. La bouche est élégante, avec un beau volume et une finale fraîche et saline.

## ACCORDS METS-VIN

Apéritif, fruits de mer, moules, filet de sandre à l'aneth, sole meunière, viandes blanches.

## AWARDS

2020 : Gold Medal Sakura



ORGANIC  
WINE

DOMAINES  
FRANÇOIS LURTON  
— ART OF THE VINE —



@fumeesblanches



www.lesfumeesblanches.com



@lesfumeesblanches



@lesfumeesblanches

