



GRIS DE SAUVIGNON

VIN DE FRANCE

2021

TERROIR

Argilo-calcaire et limoneux

DENSITÉ

4 500 pieds/ha

CÉPAGES

Sauvignon gris & blanc

PREMIER MILLÉSIME

2004

AGE DES VIGNES

25 ans

RENDEMENT

60hL/ha

MILLÉSIME

Le millésime 2021 restera historique avec un gel début avril qui a provoqué la perte de 50% de la production de raisin. Il s'agit de la plus forte gelée depuis 1991. Les cépages les plus touchés ont été les plus précoces comme le sauvignon blanc avec des pertes allant jusqu'à 90%. Le reste de la campagne a été marqué par une pluviométrie abondante de mai à septembre et une très forte pression des maladies (mildiou) qui a également généré une perte de récolte de 5 à 30% selon les secteurs. Ce climat froid et humide a néanmoins été bénéfique aux vins blancs pour préserver leur fraîcheur. Le travail effectué sur la date de récolte et en cave sur les lies nous a permis d'avoir un beau millésime avec des arômes frais et une bonne longueur.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques tôt le matin. Longue macération de 8 à 12 heures pour extraire la couleur des peaux de sauvignon gris. Pressurage. Soutirage. Stabulation à froid (8/10°C) pendant quelques jours. Réincorporation des lies fines filtrées. Ajout des levures. Fermentation entre 16 et 18°C. Sur lies fines pendant quelques semaines. Assemblage et filtration.

ELEVAGE

Sur lies fines. Mise en bouteille précoce afin de préserver la fraîcheur.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur attrayante de pétale de rose clair. Bouquet séduisant aux arômes délicats, intenses et subtilement mélangés de groseilles, de poires et d'agrumes (pamplemousse rose). La bouche est bien équilibrée avec une attaque douce révélant des arômes de fruits blancs et une finale fraîche avec des notes persistantes de pamplemousse.

ACCORDS METS-VIN

Salades d'été, charcuterie, desserts aux fruits rouges. L'accord idéal pour les plats légèrement épicés.

AWARDS

2020 - 91pts WineEnthusiast

2018 - Gold Trophy and Best Value Vinordic Wine Challenge



ORGANIC
WINE

DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
— ART OF THE VINE —



@fumeesblanches



www.lesfumeesblanches.com



@fumeesblanches



@fumeesblanches

