



SAUVIGNON BLANC

VIN DE FRANCE

2021

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 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

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.

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



@fumeesblanches



@fumeesblanches

