

LES
fumées
blanches

SAUVIGNON BLANC *by Nature*

2021

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 (entre 4 et 9 heures du matin) après dégustation des raisins. Macération pelliculaire (8-12 heures). Pressurage. Soutirage. Stabulation à froid (8/10°C) pendant quelques jours - Réincorporation des lies fines filtrées. Fermentation entre 16-18°C.

ÉLEVAGE

Sur lies fines pendant quelques semaines.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle et brillante avec quelques nuances de vert. Le nez révèle des notes intenses d'agrumes (citron et citron vert) suivies de notes de bourgeon de cassis, de litchi et de fruits exotiques. Bouche élégante, avec un bel équilibre entre une attaque douce et une finale fraîche, arômes intenses d'agrumes.

ACCORDS METS-VIN

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

AWARDS

2020 : Silver Medal Anivin & Mondial du Sauvignon Blanc

SAUVIGNON BLANC

VIN DE FRANCE

TERROIR

Argilo-limoneux calcaire

DENSITÉ

4 500 pieds/ha

CÉPAGES

100 % sauvignon blanc

PREMIER MILLÉSIME

1996

AGE DES VIGNES

25 ans

RENDEMENT

60 hL/ha



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON

— ART OF THE VINE —



@fumeesblanches



www.lesfumeesblanches.com



@lesfumeesblanches



@lesfumeesblanches

