

LES
fumées
blanches

SAUVIGNON BLANC *by Nature*

2022

MILLÉSIME

En Gascogne, comme 2021, le millésime 2022 restera dans l'histoire comme la plus petite récolte depuis 1991. Il est marqué par différents aléas météorologiques annonciateurs du changement climatique. Une forte gelée début avril fait perdre 20% de la production, heureusement les bourgeons étaient moins développés qu'en 2021. De mai à octobre, une sécheresse et une chaleur exceptionnelles ont marqué le printemps et l'été avec 3 vagues de chaleur à plus de 40°C et 120mm de pluie contre une moyenne de 400mm en année normale.

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 typiques de citron, citron vert et pamplemousse, avec de beaux fruits exotiques comme le fruit de la passion et l'ananas. La bouche offre un bon volume en entrée, puis elle devient vive et fraîche avec une finale plutôt saline.

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

