

Diane by Jacques Lurton Blanc de Noirs Brut Nature

Vin de France, VSIG, France



PRÉSENTATION

Rareté et singularité sont les maîtres mots pour qualifier le Diane Blanc de Noirs. Cette cuvée, élaborée selon la méthode traditionnelle, crée la surprise en proposant un blanc de noirs, issu à 100% de Cabernet Sauvignon. Cette spécificité lui apporte une texture et un fruité remarquables. La bouche est pleine de fraîcheur, dotée d'une belle intensité aromatique où dominant de savoureuses notes de fruits blancs (pêche, brugnon). Un vin pétillant et plein de vivacité, offrant des bulles fines et délicates.

LE MILLÉSIME

VENDANGES

15 Septembre 2020

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe limpide, d'un jaune très pâle aux reflets argentés. Collerette persistante. Intense et élégant, le nez laisse échapper dans un premier temps quelques notes florales, avant d'évoluer sur des notes plus gourmandes de fruits rouges (groseille). La bouche est pleine de fraîcheur, dotée d'une belle intensité aromatique où dominant de savoureuses notes de fruits blancs. (pêche, brugnon). Ce vin pétillant et plein de vivacité, offre des bulles fines et délicates.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, dessert aux fruits rouges.

SUCRE RÉSIDUEL

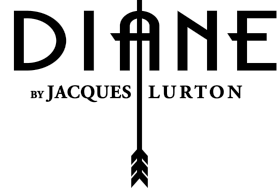
Inférieur ou égal à 0,4 g/l



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Diane by Jacques Lurton Blanc de Noirs Brut Nature

Vin de France, VSIG, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire et argilo-silicieux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

2,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LE CHAI

VINIFICATION

1ère Fermentation : Pressurage direct à basse température pour préserver la fraîcheur du vin. Une première fermentation alcoolique a lieu en cuves thermo-régulées. Cette fermentation se fait à une température de 16 à 18°.

2ème Fermentation : Une seconde fermentation se fait en bouteilles, appelée "Prise de mousse", selon la méthode traditionnelle. Celle-ci se déroule dans des carrières souterraines, localisées dans la région de Saint-Émilion, à une température régulée à 15°.

ÉLEVAGE

Élevage sur lie 9 mois sur lattes.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.