

Océana

Océana Rouge Clair 2024

Vin de France, VSIG, France



PRÉSENTATION

Océana Rouge Clair incarne l'esprit des grandes plages océanes : libre, rafraîchissant et convivial. Avec sa robe rouge claire et ses arômes gourmands de fruits rouges, il séduit par sa légèreté et son équilibre. Jeune et moderne, il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'au fil d'un repas estival. Un vin tendance, facile à apprécier, parfait pour prolonger l'ambiance des belles journées en bord de mer.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2024 a connu des conditions climatiques extrêmes, avec des précipitations abondantes, un ensoleillement déficitaire et des températures fraîches, rendant la lutte contre les maladies de la vigne particulièrement délicate. Après une floraison un peu difficile, avec des phénomènes de coulure, une période plus favorable en août a permis une véraison homogène, suivie de vendanges rapides en septembre pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime marque un retour à des dates de récolte normales.

VENDANGES

25 Septembre - 08 Octobre 2024

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 86%, Cabernet sauvignon 14%

TENEUR EN ALCOOL

11,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe d'une jolie couleur rouge rubis claire, présentant une belle brillance et une limpidité remarquable.

À la fois intense et frais, le nez dévoile des notes de fruits rouges, dominées par la fraise et la groseille.

En bouche, l'attaque souple s'épanouit sur une rondeur délicate en milieu de bouche, soutenue par une structure tannique légère et parfaitement équilibrée. Sa fraîcheur désaltérante et sa grande buvabilité en font un vin convivial, prêt à être apprécié dès maintenant.

ACCORDS GOURMANDS

Salades estivales, pizzas, bruschettas, viandes blanches, poissons grillés.

SERVICE

Servir entre 11° et 13°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans



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.

Océana

Océana Rouge Clair 2024

Vin de France, VSIG, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Argilo-calcaire et argilo-siliceux.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

17 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Vendanges mécaniques avec système de tri à la réception.

LE CHAI

VINIFICATION

Macération à froid pendant 72 h afin de limiter l'extraction de la couleur.

Fermentation alcoolique à 18°C afin de préserver le fruit.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox pendant 6 mois.



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.