Diane by Jacques Lurton Blanc de Noirs Brut Nature

Vin de France, VSIG, France

PRÉSENTATION

Rareté et singularité sont ici les maîtres mots. Cette cuvée crée la surprise en s'affichant comme un blanc de noirs, issu à 100% de Cabernet Sauvignon. Cette spécificité lui apporte une texture et un fruité remarquables. Elle est élaborée selon la méthode traditionnelle. La plus festive des Diane célèbre avec panache tous les moments d'allégresse et ravira tous les amateurs de fines bulles.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2023 a été marqué par un début de végétation homogène : des dates de débourrement revenues à la normale, un développement du feuillage rapide et une belle sortie de grappes. Des pluies printanières importantes sont venues ternir quelque peu ce début de campagne avec l'apparition du mildiou par endroits. Pas de fortes chaleurs estivales en 2023, mais des nuits relativement fraîches, des journées chaudes mais sans excès, en juillet et août, d'où des conditions de maturation idéales pour les raisins, permettant d'obtenir des potentiels aromatiques remarquables.

VENDANGES

27 Septembre - 09 Octobre 2023

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe cristalline, d'un jaune pâle subtilement rehaussé de reflets argentés, agrémentée d'une collerette persistante.
Le nez, à la fois intense et raffiné, s'ouvre sur de délicates nuances florales, évoluant rapidement vers des arômes gourmands de petits fruits rouges, notamment la groseille.
En bouche, ce vin brille par son bel équilibre, alliant fraîcheur et intensité aromatique. Les notes de fruits blancs, comme la pêche et le brugnon, s'expriment avec délicatesse. Les bulles fines et délicates ajoutent une belle vivacité à l'ensemble, offrant une expérience pétillante et pleine de finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Apéritif, Carpaccio de noix de Saint Jacques, tarte aux fraises.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C.

SUCRE RÉSIDUEL

Inférieur ou égal à 1 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

Diane by Jacques Lurton Blanc de Noirs Brut Nature

Vin de France, VSIG, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire et argilo-siliceux.

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.