



## 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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

#### 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 dominent 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.

#### SERVICE

Servir entre 7°C et 11°C.

#### SUCRE RÉSIDUEL

Inférieur ou égal à 0,4 g/l



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | [www.andrelurton.com](http://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-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](http://www.andrelurton.com)

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