



Diane by Jacques Lurton Cabernet Sauvignon Rouge 2021

AOC Bordeaux, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Revenir aux arômes originels des cépages, c'est aussi proposer un vin sans sulfites, avec une vinification revenant à l'essentiel pour faire ressortir la fraîcheur des fruits. Objet de toutes les attentions de la part de nos équipes, Diane Cabernet Sauvignon présente une robe très colorée. Son nez est franc, sur des arômes de fruits frais comme la cerise griotte, la framboise, le cassis ; le tout légèrement épicé. En bouche, l'attaque est souple, sur des fruits rouges juteux. Un vin de soif, accessible, à servir frais pour révéler tout son potentiel.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime.

VENDANGES

02 Octobre - 20 octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe pourpre limpide, éclatante, agrémentée de reflets violines.

Le nez, intense, exhale des arômes de fruits rouges très mûrs, avec une dominante cerise.

L'attaque est nette et directe, laissant place à un fruité généreux et à une fraîcheur vive qui structure agréablement le vin. Malgré un volume modéré en milieu de bouche, la tension constante et la finale légèrement ferme apportent une salinité stimulante. Ce millésime, vif et désaltérant, séduit par son équilibre entre acidité maîtrisée et éclat fruité, promettant une buvabilité immédiate et un bel épanouissement avec quelques années de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Plateau de charcuteries, moussaka légère aux aubergines grillées et yaourt grec, tian de légumes d'été (courgette, tomate, poivron) et pistou.

SERVICE

Servir entre 13° et 15°C.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

SUCRE RÉSIDUEL

0,1 g/l





Diane by Jacques Lurton Cabernet Sauvignon Rouge 2021





AOC Bordeaux, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

17 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot Double

Vendanges: Tri manuel avant récolte mécanique

LE CHAI

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox pendant 5 mois.

