



Diane by Jacques Lurton Blanc de Noirs Extra Brut

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

15/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle aux reflets argentés, avec un cordon de fines bulles directes. Nez très expressif, marqué par les arômes de fruits blancs (poire, pêche, abricot...). Attaque très franche, avec beaucoup de fraîcheur. Bouche bien équilibrée, avec une grande finesse de bulles. Arômes de fruits blancs (poire, pêche), bien mûrs, mêlés à des notes de noisettes légèrement torréfiées. Belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin qui devrait exprimer sa pleine saveur en apéritif, sur des coquillages ou en accompagnement d'un dessert frais et fruité.

SUCRE RÉSIDUEL

1,9 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 Extra Brut

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.