Diane by Jacques Lurton Semillon Blanc 2022

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Diane Sémillon, c'est la rencontre de Jacques Lurton avec une vieille parcelle de vignes, âgée de plus de 45 ans. Le cépage Sémillon donne traditionnellement naissance à des vins dont la complexité grandit au fil des années. Il en résulte ici un vin qui étonne par sa longueur et sa concentration exceptionnelle. En bouche, sa rondeur sublime parfaitement les notes de poire. À savourer et à partager, pourquoi pas, au coin du feu...

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sècheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

7 septembre - 15 Septembre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Sémillon 98%, Sauvignon blanc 2%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Très jolie robe, d'une couleur jaune doré, assez pâle, rehaussée de quelques reflets verts légèrement argentés.
Plein de gourmandise, le nez est marqué par les notes de fruits (poire), bien mûrs, associées à une pointe d'agrumes.
L'attaque est tout en souplesse. En milieu de bouche, ce vin, très riche, nous emporte dans un tourbillon de notes de fruits bien mûrs. Une très belle texture, grasse, se dessine. Le volume est également au rendez-vous. Jolie longueur. C'est un vin particulièrement plaisant.

ACCORDS GOURMANDS

Ris de veau, poulet grillé, fromages à pâte persillée, tarte au citron.

SERVICE

Servir entre 12°C 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.

DIANE
BY JACQUES LURTON

Diane by Jacques Lurton Semillon Blanc 2022

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-siliceux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

1,4 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

65 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double
Vendanges : Vendanges manuelles. Tri à la parcelle.

LE CHAI

VINIFICATION

Pas de macération post fermentaire / Fermentation en cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox pendant 5 mois.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JancisRobinson.com	James Lawther, Jancis Robinson, 01/09/2023	15,5 + /20