



Diane by Jacques Lurton Sauvignon Blanc 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Diane Sauvignon est un vin inspiré du Nouveau Monde, révélateur de l'essence même du Sauvignon. Son nez exhale un mélange plein d'exotisme, composé de notes de fruit de la passion, de mangue et d'agrumes. La bouche est fraîche et aromatique, dotée d'une belle vivacité. C'est un vin caméléon qui s'adapte à toutes les envies.?

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2024 a connu des conditions climatiques extrêmes, avec des précipitations abondantes, un ensoleillement déficitaire et des températures fraîches, rendant la lutte contre les maladies de la vigne particulièrement délicate. Après une floraison un peu difficile, avec des phénomènes de coulure, une période plus favorable en août a permis une véraison homogène, suivie de vendanges rapides en septembre pour préserver la qualité des raisins. Ce millésime marque un retour à des dates de récolte normales.

VENDANGES

9 Septembre - 4 Octobre 2024

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 98%, Sémillon 2%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe lumineuse aux reflets jaune pâle.

Le nez est expressif, dévoilant des arômes intenses de fruits exotiques, avec des notes marquées de mangue et de fruits de la passion.

L'attaque est souple et moelleuse, évoluant vers un milieu de bouche ample, où le gras et la rondeur apportent du volume. L'équilibre est maîtrisé, alliant fraîcheur et gourmandise. La finale, persistante, prolonge les saveurs exotiques, notamment la mangue, qui s'impose avec élégance.

ACCORDS GOURMANDS

Tartare de poisson (daurade, saumon ou thon) aux agrumes, curry de crevettes au lait de coco, fromage de chèvre frais avec chutney de fruits exotiques.

SERVICE

Servir entre 7°C et 11°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 Sauvignon Blanc 2024

AOC Entre-deux-Mers, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Élevage sur lie en cuves inox pendant 5 mois.



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +3357255858 | www.andrelurton.com

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