

DIANE

by JACQUES LURTON



Diane by Jacques Lurton Rosé 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



PRÉSENTATION

Diane Rosé, c'est l'envie de proposer un rosé différent et haut de gamme. Un vin charmeur de par sa belle sucrosité et son joli volume. Sa couleur rose nude, très pâle, est une invitation à la pureté et la légèreté. Avec ses notes gourmandes de fruits rouges, il saura se faire adopter en toutes saisons. Il s'adresse aux adeptes de cuisine du monde, d'ambiance festive, branchée et colorée.

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 sécheresse 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

2 au 7 Septembre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 45%,
Sémillon 5%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une couleur rose saumon, très pâle. Intense et doté d'une jolie fraîcheur, le nez est marqué par des notes fruitées : pomme verte, nectarine et pêche se marient agréablement. L'attaque est franche. C'est un vin avec de l'équilibre et une belle structure en milieu de bouche. On retrouve les notes fruitées perçues au nez, auxquelles viennent se mêlées des notes gourmandes de vanille. Belle longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Buffet de charcuteries, salade de radis au crabe, paëlla aux crevettes.

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 Rosé 2022

AOC Bordeaux, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-calcaire

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

4 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double.

Vendanges : Tri manuel avant récolte mécanique.

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Élevage en cuves inox pendant 5 mois.



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.