

Grand Vin - Rouge

2018

Après un hiver froid et sec, le millésime 2018 se caractérise par un printemps très pluvieux (record de précipitations en avril, mai et juin). L'humidité a engendré un fort développement des maladies de la vigne comme le mildiou ce qui a, selon les secteurs et parcelles, provoqué une forte perte de récolte. A contrario, ce printemps humide a permis de reconstituer les réserves hydriques du sol et malgré un été très chaud et sec, les vignes ont été peu impactées par le stress hydrique.



APPELLATION

AOP Languedoc Pézenas

CÉPAGES

60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

VINIFICATION

La fermentation commence à une température de 22° C. Remontage quotidien jusqu'à ce que les sucres soient fermentés. Nous pratiquons la co-fermentation en "millefeuille", nous alternons les couches de raisins égrappés et les grappes entières de trois ou quatre cépages différents. Cette technique apporte toujours plus de complexité.



TERROIR

Argile, Basalte et Kimmeridgien

DENSITÉ

3000 vignes/ha, gobelet

ÂGE DES VIGNES

30 ans

RENDEMENT

30 hl/ha

PREMIÈRE VENDANGE

2018

NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes séduisants de baies mûres, de cacao, de cuir et d'épices laissent place aux fruits rouges, au cassis et à une touche de terre, soutenus par des tanins doux et soyeux. Pour apprécier sa riche complexité et sa finale délicate, il est préférable de décanter ce vin avant de le servir.

ACCORDS METS/VINS

Côtelette d'agneau, viande rouge en sauce, ragoût irlandais, Coq au vin et cassoulet.

AWARDS

Vintage 2018

93 pts

WINEANORAK.COM
Jamie Goode's online wine magazine

Top 100 - Tim Atkin



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com