



# DOMAINE LES SALICES

## 2019

La précision et la vigilance lors des sélections parcellaires combinées aux techniques d'extraction adaptées au millésime ont permis de vinifier des matières premières aux qualités remarquables. La réduction des doses de cuivre au vignoble permet de plus, depuis des années, un travail plus poussé des lies qui restent longtemps protectrices et évitent l'usage du SO2 immédiatement en sortie de fermentation. Les vins sont plus droits, plus purs et leur aromatique est bien plus stable.

**APPELLATION**  
IGP Pays d'OC

**CÉPAGES**  
Chardonnay

**VINIFICATION**

Dégustation des raisins pour déterminer la date de récolte. Vendanges mécaniques nocturnes enfin de préserver la fraîcheur. Macération pelliculaire durant quelques heures puis pressurage pneumatique. Fermentation alcoolique à températures contrôlées (16 -18°C). Élevage de six mois en fût de chêne avec bâtonnage régulier des lies pour 1/3 du volume.



**TERROIR**

Argile, calcaire et Kimmeridgien

**DENSITÉ**

5000 pieds/ha

**ÂGE DES VIGNES**

15 ans

**RENDEMENT**

55 hl/ha

**NOTES DE DÉGUSTATION**

La robe est jaune pâle avec des reflets or. Le nez est un complexe mélange d'ananas frais, d'agrumes, de citron jaune et de fleurs blanches ; avec des notes subtiles fumées et vanillées. La bouche est ronde, grasse au milieu. La finale est fraîche et équilibrée.

**NOTES DE DÉGUSTATION**

Pintade aux champignons, lasagne aux légumes, morue au four



DOMAINES  
**FRANÇOIS LURTON**  
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com