

Grand Vin - Rouge

2018

Después de un invierno frío y seco, la cosecha 2018 se caracteriza por una primavera muy lluviosa (precipitación récord en abril, mayo y junio). La humedad ha llevó a un fuerte desarrollo de enfermedades de la vid, como el mildiu, que, según los sectores y las parcelas, ha causado una gran pérdida de cosecha. Por el contrario, esta primavera húmeda permitió reponer las reservas de agua del suelo y, a pesar de un verano muy caluroso y seco, las vides se vieron poco afectadas por el estrés hídrico.



ORIGEN

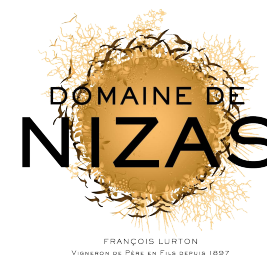
AOP Languedoc Pézenas

CEPAS

60% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre

VINIFICACIÓN

La fermentación empieza a una temperatura de 22°C. Bombeo diario hasta completar los azúcares. Practicamos la co-fermentación en "milhojas", alternando entre uvas despalilladas y racimos enteros de tres a cuatro variedades de uva diferentes. Esta técnica aporta cada vez más complejidad.



AWARDS

Vintage 2018

93 pts

WINEANORAK.COM
Jamie Goode's online wine magazine

Top 100 - Tim Atkin



SUELO

Arcilla, Basalto y Kimmeridgian

DENSIDAD

3000 vinas/ha, vaso y celosía

EDAD DE LAS VIDES

30 años

RENDIMIENTO

30 hl/ha

PRIMERA VINIFICACION

2018

CATA

Aromas seductores de bayas maduras, cacao, cuero, especias, frutas rojas, grosellas negras y un toque de tierra, lleva taninos suaves y sedosos. Para apreciar su rica complejidad y delicado final, es mejor decantar este vino antes de servirlo.

SUGERENCIAS

Chuleta de cordero, carne roja en salsa, estofado irlandés, gallo al vino y cassoulet.



DOMAINES
FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com