

DIANE de Lurton 2022 13,5 %

LE MILLÉSIME 2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes notamment un gel très précoce au printemps suivi d'une grande sécheresse de mai à septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

TERROIR Sol argilo-siliceux

A LA VIGNE Vendanges manuelles.

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

ELEVAGE Élevage en cuves inox pendant 5 mois.

CÉPAGES Sémillon 98%, Sauvignon blanc 2%

DONNÉES TECHNIQUES Superficie du vignoble: 1,4 ha
Age moyen des vignes: 65 ans.

SERVICE Servir entre 12°C et 13°C

POTENTIEL DE GARDE DEGRÉ D'ALCOOL 2 à 3 ans
13.5

DÉGUSTATION Très jolie robe, d'une couleur jaune doré, assez pâle, rehaussée de quelques reflets verts légèrement argentés. Plein de gourmandise, le nez est marqué par les notes de fruits (poire), bien mûrs, associées à une pointe d'agrumes. L'attaque est tout en souplesse. En milieu de bouche, ce vin, très riche, nous emporte dans un tourbillon de notes de fruits bien mûrs. Une très belle texture, grasse, se dessine. Jolie longueur.

ACCORDS GOURMANDS Ris de veau, poulet grillé, fromages à pâte persillée, tarte au citron, tapas, makis et sushis, poisson au four, carré de porc au curry.

Lurton DIANE 2022 13.5%

The VINTAGE 2022 was a particularly atypical year because of extreme weather conditions notably a very early frost in spring followed by a great drought from May to September. Results: low yields and a perfect state of health at harvest time throughout the vineyard.

TERROIR Clay-siliceous soil

A LA VIGNE Manual harvest.

VINIFICATION No post-fermentation maceration/
Fermentation in thermo-regulated stainless steel tanks.

Maturing in stainless steel tanks for 5 months. Semillon 98%, Sauvignon Blanc 2%

TECHNICAL DATA Vineyard area: 1.4 ha Average age of vines: 65 years.

SERVICE Serve between 12°C and 13°C

POTENTIAL TO RETAIN ALCOHOL DEGREE 2 to 3 years 13.5

TASTING Very pretty dress, a golden yellow color, quite pale, enhanced by some slightly silvery green reflections. Full of delicacy, the nose is marked by notes of fruit (pear), ripe, associated with a hint of citrus. The attack is supple. In the middle of the mouth, this wine, very rich, takes us in a whirlwind of notes of ripe fruit. A beautiful texture, fat, is emerging. Nice length.

Sweetbreads, grilled chicken, blue cheese, lemon pie, tapas, makis and sushi, baked fish, pork with curry.