

GRAN LURTON BLANCO 2017



DÉGUSTATION

Sa couleur jaune aux reflets verdoyants est représentative de son cépage, en majorité du Tokay, mais aussi du Viognier. Nez frais de citron vert et d'herbes, touches de vanille et de noisette, bien équilibré et boisé. Il est souple en bouche et légèrement gras en finale.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2014 92 pts - JAMES SUCKLING 90 pts - DESCORCHADOS AWARDS 2012 Gold Medal - ARGENTINA WINE AWARDS 92 pts - JAMES SUCKLING AWARDS 2011 90 PTS - WINE ADVOCATE

CÉPAGE

70% Tockaij, 7% Viognier, 7% de chardonnay, 15% Sauvignon Blanc.

VIGNOBLE

Terroir

Notre vignoble se situe au pied de la Cordillère des Andes, à 1100m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques.

Densité de plantation

3300 pieds/ha.

Climat

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

Age moyen des vignes

30-35 ans pour le Friulano, 10 ans pour le Chardonnay.

Rendement

9 Ton/ha.

Origine localisation

Nos parcelles se situent entre 1.000 et 1.100 mètres d'altitude sur le vignoble de Chacayes, sur la commune de Vista Flores. Le Tokay provient de vignobles anciens autour du village de Tupungato (Nord de la Vallée de Uco).

ELABORATION

Vendanges

Vendanges manuelles en cagettes après dégustation des baies pour le pic aromatique.

Vinification

Macération préfermentaire dans le pressoir, pressurage. Fermentation en barriques, fermentation malolactique partielle.

Elevage

Elevage sur lies avec batonnage régulier en barrique (parc de barriques de 3 ans). Seul le Friulano est élevé en barriques de chêne français pendant 9 mois.

LE MILLÉSIME

L'hiver fut sec et un début de printemps très précoce nous a surpris sur la fin de la taille et du liage des bois. Le début de saison s'annonçait donc extrêmement précoce. Le printemps fut chaud et relativement humide, ce qui a eu pour effet d'accélérer les cycles végétatifs de la vigne. Nous arrivions donc en janvier avec une avance moyenne de 15 jours sur les stades phénologiques normalement relevés. Cependant, le climat s'est rafraîchi dès fin janvier et, en un mois, nous avons retrouvé des maturités plus cohérentes.