

Cuvée des Ardoises

2018

Después de un invierno frío y seco, la cosecha de 2018 se caracteriza por una primavera muy lluviosa (lluvias récord en abril, mayo y junio). La humedad provocó un fuerte desarrollo de enfermedades de la vid como el mildiu que, según el sector y la parcela, causó una gran pérdida de uva. Por otra parte, esta primavera húmeda permitió reponer las reservas de agua en el suelo y, a pesar de un verano muy caluroso y seco, las vides se vieron poco afectadas por el estrés hídrico. Estas condiciones climáticas permitieron que la cosecha se extendiera durante un largo plazo y que se obtuvieran uvas con buena madurez fenólica, fruta, grasa y acidez moderada.

ORIGEN

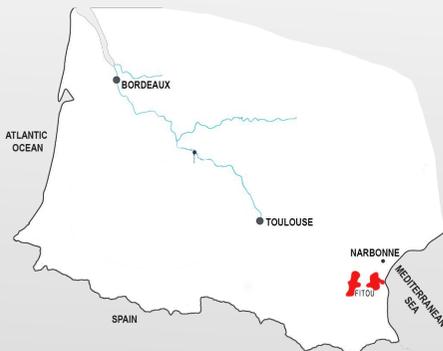
AOP Fitou

CEPAS

40% Syrah,
35% Grenache noir,
25% Carignan

VINIFICACIÓN

Recogiendo a mano en cajas. Las uvas se pasan por mesas de selección y luego se despallan. Los Syrahs y los Grenaches se vinifican de manera tradicional. Los Carignanos se vinifican en maceración carbónica. Se realiza una maceración en frío antes del inicio de la fermentación así como una maceración final en caliente para perfeccionar la extracción de polifenoles. La fermentación maloláctica se realiza en cubas. 8 a 10 meses de maduración en 50% de barricas bordelesas nuevas (225 litros) y 50% de 1 vino, luego de la mezcla, la clarificación y el embotellado.



SUELO

Rocas sedimentarias y pizarras negras. Suelos pobres, bastante profundos.

DENSIDAD

3000 à 4000 pies/ha

EDAD DE LAS VIDES

20 años para las syrahs
30-50 años para los grenaches et carignans

RENDIMIENTO

38 hl/ha

PRIMERA COSECHA

2001

CATA

Color rojo rubí profundo. Nariz de frutos rojos, intensa, leñosa, fina y picante. Redondo en el paladar, volumen, notas de fruta negra, es un vino de sol. Hermosa longitud en la frescura.

SUGERENCIAS

Chuletas de cordero, carnes asadas. Cerdo asado con ciruelas.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com