

Cuvée des Ardoises

2019

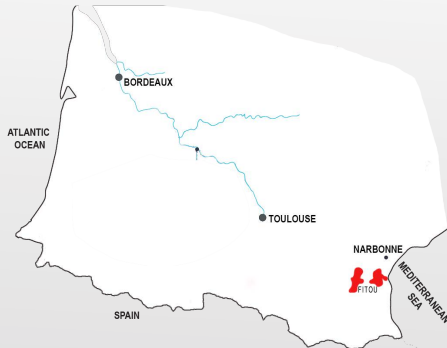
La precisión y vigilancia durante las selecciones de parcelas combinadas con técnicas de extracción adaptadas a la cosecha han permitido vinificar materias primas con cualidades notables. La reducción de las dosis de cobre en el viñedo también ha permitido, durante años, un mayor trabajo en las lías, que permanecen protectoras durante mucho tiempo y evitan el uso de SO2 inmediatamente después de la fermentación. Los vinos son más rectos, más puros y su aroma es mucho más estable.

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