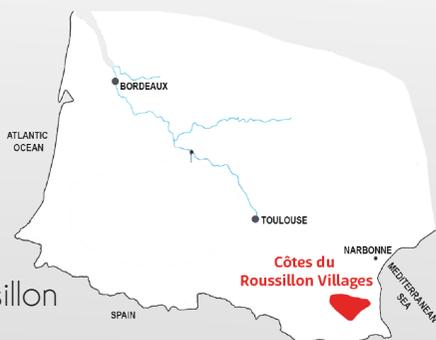


El invierno de 2020 ha sido muy lluvioso y con temperaturas suaves, nos dio cerca de un mes de ventaja sobre 2019. La primavera también ha sido lluviosa, combinada con el avance vegetativo, trajo una gran presión de mildiu que necesitó mucha vigilancia. El mes de junio, más fresco, nos permitió frenar ligeramente el avance. El verano fue caluroso y seco, con noches frescas, lo ideal para la maduración y una buena calidad de uva. 2020 es un muy lindo año para el Syrah. Los Mourvèdres son menos concentrados que en los últimos años, pero siguen siendo muy afrutados.



ORIGEN

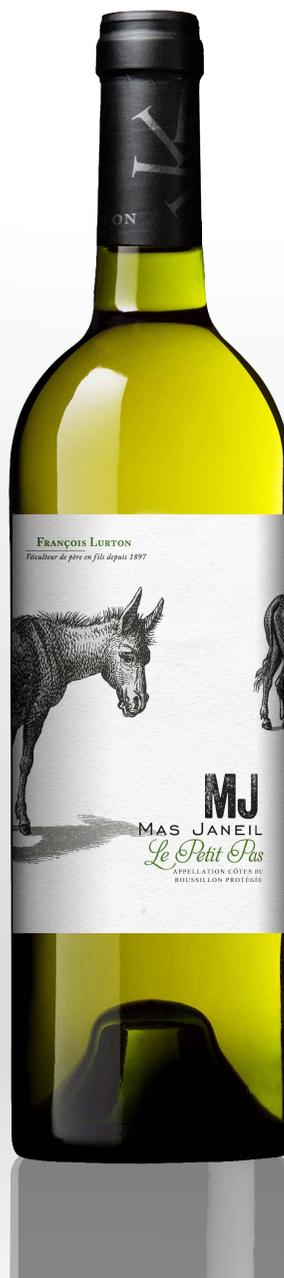
AOP Cotes du Roussillon

CEPAS

75% Maccabeu, 15% Grenache Gris, 10% Grenache Blanc

VINIFICACIÓN

Cosecha a mano en cajas de 25 kg; la decisión de cosechar las uvas se toma después de la degustación, basada en un compromiso entre el pico aromático y la conservación de la "acidez" de las uvas. Suave presión neumática. Fermentación en cubas de hormigón de temperatura controlada, seguida de 3 meses sobre lías finas para ganar cuerpo.



MAS JANEIL

SUELO

Una mezcla de suelos de esquisto, pizarra y piedra caliza.

DENSIDAD

3200 pies/ha.

EDAD DE LAS VIDES

30 años.

RENDIMIENTO

30 hl/ha.

PRIMERA COSECHA

2005

CATA

Color amarillo dorado brillante. Nariz intensa que mezcla notas de fruta fresca (melocotones blancos y frutas exóticas), y notas de flores blancas. El paladar es bien redondo, desarrollando un toque de albaricoque seco, con un buen equilibrio de acidez, lo que le da la frescura y el cuerpo característico de los vinos mediterráneos.

SUGERENCIAS

Dorada rellena de higos, carpaccio de lubina con eneldo, queso de cabra fresco y madurado.

AWARDS

Vintage 2015

90 pts
Wine & Spirits



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON

VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com