



Diane by Jacques Lurton Sémillon Blanc



Appellation Entre-deux-Mers

Diane s'empare de l'aura du cépage historique, faiseur des plus grands crus de Bordeaux. Jacques Lurton et ses équipes parcourent le vignoble, goûtent le fruit, sélectionnent la matière pour en livrer une interprétation des plus complexes et élégantes. La Déesse Diane est d'un charme discret. Elle se déguste au calme, loin des distractions sensorielles de l'extérieur. Elle aime les fins de journée, quand le soleil se couche et que l'agitation retombe.

MILLÉSIME 2021



Météo

2021 a été marqué par une météo très capricieuse : pluviométrie importante au printemps, épisode de gel en avril causant de gros dégâts... Mais des journées chaudes accompagnées de nuits fraîches se sont succédées à partir de la mi-août assurant ainsi la réussite du millésime.

Date des vendanges

28 Septembre 2021

Assemblage

Sémillon 98% / Sauvignon blanc 2%

Degré d'alcool

13%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Robe d'une jolie couleur jaune or, assez pâle, agrémentée de quelques reflets argentés.

Nez

Un peu timide au premier abord, c'est au fil de l'aération que le nez révèle peu à peu de savoureuses notes d'agrumes, d'abricots et de tarte à l'abricot. C'est un nez très gourmand.

Bouche

L'attaque est tout en rondeur et en fraîcheur. En milieu de bouche, on a un beau volume et du gras. Belle longueur. C'est un vin riche et ample. Ce volume lui donne une structure particulièrement intéressante. On pourra déguster ce Diane Sémillon sur un poisson au four, un carré de porc au curry et aux pommes ou bien encore un plateau de fromages.

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Poissons et crustacés
- Fromages

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2026



INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

1,40

Type de sol

Sol argilo-siliceux

Engrais

Fertilisation organo-minérale raisonnée

Densité de plantation

6 000 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes

65 ans

Type de taille

Guyot double

Vendanges

Vendanges manuelles. Tri à la parcelle.

LE CHAI

Fermentation

Pas de macération post fermentaire / Fermentation en cuves inoxthermo-régulées.

Température de fermentation

18 à 20° C

Malolactique

Non

Elevage

Élevage en cuves inox pendant 5 mois.

Potentiel de vieillissement

2 à 3 ans.