



2016

Le millésime 2016 peut être classé comme complexe, en raison de facteurs climatiques (phénomène El Niño), qui ont affecté un retard de maturité et une baisse des rendements de 30%. La présence de fortes pluies à partir de mi-avril 2016, nous a obligés à vendanger tôt pour protéger la santé des raisins tardifs, comme c'est le cas des Carmeneres. Malgré cela, nous avons obtenu une grande qualité des raisins même lorsque nous avons connu une baisse de la production. La gestion du processus de vinification nous a permis de maintenir l'équilibre des vins, d'atteindre une bonne concentration et d'atteindre une qualité de vin élevée. Notre Carmenere a été vendangé à l'avance, ce qui nous a donné une plus grande fraîcheur et des notes plus épicées.

APPELLATION

50% Vallée de Lolol
50% Apalta. Vallée de Colchagua.

CÉPAGES

100% Carménère

VINIFICATION

Pré-fermentation à froid entre 8 et 12 ° C pendant 6 à 8 jours et fermentation alcoolique avec des levures indigènes. Fermentation à 50% en cuves de petit volume (70 hl), et les 50% restants en barriques neuves, puis réalisation des remontages par rotation des barriques pour éviter une surextraction. Macération assez longue (environ 20 jours en moyenne) pour ajouter complexité et structure. Fermentation malolactique et élevage sur lies en barriques pendant 3 mois, et élevage encore 18 mois en barriques neuves de chêne français.



AWARDS

Vintage 2016

97 pts

JAMESSUCKLING.COM

94 pts



93 pts

TimAtkin

93 pts

DescorChadOS

91 pts



Vintage 2015

96 pts

JAMESSUCKLING.COM

94 pts

TimAtkin

94 pts



91 pts

Wine Spectator

90 pts



TERROIR

Argile - Limon d'origine volcano-sédimentaire.

DENSITÉ

5 555 pieds/ ha.

ÂGE DE LA VIGNE

15 ans

RENDEMENT

25 hl/ha.

PREMIER MILLÉSIME

2005

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge vif violacé, intense. Il est perçu frais et épicé, plein de vie et de complexité, allant des notes de fruits rouges au poivre noir, avec des notes d'herbes aromatiques. Ample, rond et avec une finition complexe. Tanins frais mais très mûrs. Un vin très complet et complexe.

SUGGESTION

Côtes d'agneau, filet de porc, filet de bœuf au romarin, fromages.



DOMAINES

FRANÇOIS LURTON
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com