

# GROS MANSENG SAUVIGNON

BIB 5L-2021

Le millésime 2021 restera historique avec un gel début avril qui a provoqué la perte de 50% de la production de raisin. Il s'agit de la plus forte gelée depuis 1991. Les cépages les plus touchés ont été les plus précoces comme le sauvignon blanc avec des pertes allant jusqu'à 90%. Le reste de la campagne a été marqué par une pluviométrie abondante de mai à septembre et une très forte pression des maladies (mildiou) qui a également généré une perte de récolte de 5 à 30% selon les secteurs. Ce climat froid et humide a néanmoins été bénéfique aux vins blancs pour préserver leur fraîcheur. Le travail effectué sur la date de récolte et en cave sur les lies nous a permis d'avoir un beau millésime avec des arômes frais et une bonne longueur.

## APPELLATION

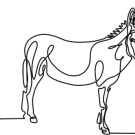
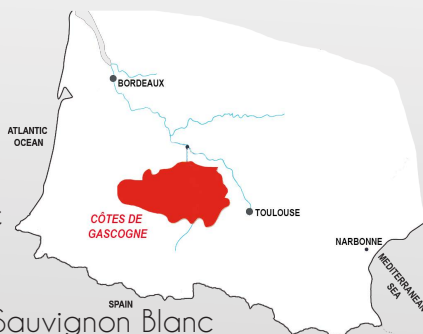
IGP Côtes de Gascogne

## CEPAGES

70% Gros Manseng, 30% Sauvignon Blanc

## VINIFICATION

Macération pelliculaire (8 à 12 heures), pressurage pneumatique et maintien à basse température (8 °C) pendant une semaine - Fermentation à 16-18 °C avec des levures exprimant les caractéristiques naturelles du Sauvignon Blanc et du Gros Manseng. Elevage sur lies fines pendant plusieurs mois avant assemblage.



## La Mule

## TERROIR

Argilo-calcaire et limoneux

## DENSITE

4000 - 4500 pieds / ha.

## AGE DES VIGNES

15 ans

## RENDEMENT

50 hL / ha

## NOTE DE DEGUSTATION

Couleur or, clair, brillante. Bouquet subtil au caractère floral et délicatement miellé. Avec un arôme d'agrumes pur rehaussé par d'élégantes notes de fruits mûrs, la saveur est à la fois très fraîche et ronde, douce et pleine en bouche. Belle longueur et élégance en finale.

## ACCORDS METS/VIN

Entrées, fruits de mer, poissons et viandes blanches, fromages à pâte dures et cuisine thaïlandaise.



DOMAINES  
**FRANÇOIS LURTON**  
VIGNERON DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1897



domainesfrancoislurton.com