



## Gran Lurton Blanco 2021 - Piedra Negra F. Lurton - Argentine - 75cl

C'est en 1988, que François crée sa propre société avec son frère Jacques avant de reprendre seul la tête de l'entreprise . Il est à ce jour, propriétaire et producteur de plusieurs vignobles aux quatre coins du monde, comme en Argentine, au Chili, en Espagne et en France . François et son frère, commencèrent à produire du vin en Argentine à partir de 1992 après avoir longuement cherché l'endroit le plus approprié. Cet endroit, ils le trouvèrent dans l'Alta Uco Vallée aux pieds des collines des Andes et constitué de plaines semi-désertiques. Tels de véritables pionniers, ils embarquèrent dans une nouvelle aventure en achetant quelque 200 hectares de terres vierges en 1996. Le Gran Lurton Blanco est une cuvée constituée d'un cépage italien appelé Friulano qui est surtout utilisé dans la région du Frioul . Il s'agit par ailleurs d'un cépage couramment usité en Argentine , mais rares sont ceux qui le mettent en valeur comme François Lurton . Après vinification , il vieillira dans des fûts de chêne français pour ensuite être assemblé avec d'autres cépages qui eux , n'ont pas fait un passage en fûts . Bouche : La bouche est ronde et onctueuse et nous apporte des touches d'abricots et d'agrumes . La finale est longue et puissante . Nez : Il est extrêmement complexe avec des notes de pommes mûres , de vanille et des nuances de fleurs blanches . Robe: Dorée aux bords verts;



**21.56 EUR**

Artcode: 00049023

[Vins](#), [Vins blancs](#)

### Informations complémentaires

<b>Couleur et type</b>	Blanc
<b>Année</b>	2021
<b>Bouteille</b>	75cl
<b>Alcool</b>	14,5%

<b>Pays</b>	Argentine
<b>Région</b>	Mendoza
<b>Producteur</b>	Bodega Piedra Negra - François Lurton
<b>Raisin</b>	Chardonnay, Friulano
<b>Goût</b>	Charnu, équilibré
<b>Plats</b>	Brioche met krab, poissons pochés, poulet rôti, Waldorfsalade