



Gran Lurton Tinto 2017 - Piedra Negra F. Lurton - Argentine - 75cl

François Lurton incarne la cinquième génération d'une famille de viticulteurs, qui produit ses vins dans le Bordelais depuis 1897. C'est en 1988, qu'il créa 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 dès 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. Cette cuvée est constituée de 85% de Cabernet Sauvignon et de 15% de Malbec. Bouche : Grâce au Cabernet, on a une structure agréable et dense en bouche qui se combine harmonieusement avec la douceur et le velouté des tannins caractéristiques du Malbec argentin. Nez : Des notes de fruits noirs, de myrtille et de mûre et des arômes épicés et mentholés. L'élevage en fûts de chêne apporte des arômes de tabac, de vanille qui se mêlent aux notes fruitées. Robe: Cerise aux reflets mauves.



21.56 EUR

Artcode: 00049024

[Vins](#), [Vins rouges](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Année	2017
Bouteille	75cl
Alcool	15%

Pays	Argentine
Région	Mendoza
Producteur	Bodega Piedra Negra - François Lurton
Raisin	Cabernet Sauvignon, Malbec
Goût	équilibré, Rond - souple
Plats	Entrecôte, filet pur, Grillades, plats mijotés, Sirloinsteak, venaison