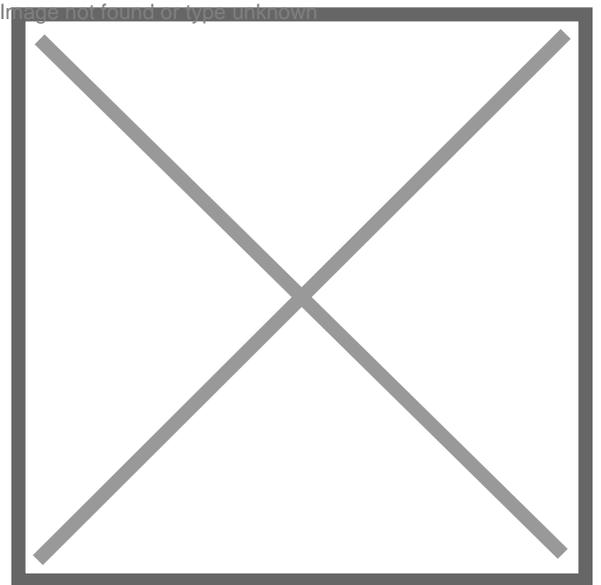




Pinot Gris 2017 - Piedra Negra F. Lurton - Argentine - 75cl

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. Il s'agit d'un vin composé à 100% de Pinot Gris. Ces merveilleux raisins mûrissent assez tôt et offrent finesse et vins de qualité. Il est intéressant de rappeler que François Lurton a été le premier à planter des vignes de Pinot Gris en Argentine, et qu'il fut par la suite suivi par bon nombre de ses confrères. Les raisins bleutés permettent de vinifier tout aussi bien en blanc qu'en rosé. Bouche : La bouche est douce et démarre progressivement. Nez : Des arômes de fruits mûrs, de pamplemousses et d'ananas. Robe : Jaune pâle aux bords légèrement verts.



10.78 EUR

Artcode: 00049035

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

Informations complémentaires

Couleur et type

Blanc

Bouteille

75cl

Alcool	12,5%
Pays	Argentine
Région	Mendoza
Producteur	Bodega Piedra Negra - François Lurton
Raisin	Pinot Gris
Goût	équilibré, Fruité, Rond - souple
Plats	Apéritif, Carpaccio de saumon, croquettes de crevettes, Dim sum, Garnalencocktail, Sardines