

GRANDES VERSANNES BLANC

CRÉMANT DE BORDEAUX BRUT



TERROIR

argile et calcaire

ENCÉPAGEMENT

70% sémillon
30% sauvignon

CULTURE

agriculture
raisonnée

HISTOIRE

Créée en 1937, l'Union de Producteurs de LUGON est située au cœur de la région bordelaise, proche de Saint-Emilion et Pomerol. La Cave de Lugon représente 130 familles de vigneron et 800 hectares de vignes. Chaque année elle produit l'équivalent de 6 millions de bouteilles sur 7 appellations dont Fronsac et Bordeaux.

CLIMATOLOGIE

2015 fût un millésime exceptionnel en qualité et en quantité. En effet toutes les conditions qui font une grande année à Bordeaux étaient parfaitement réunies. L'hiver fut relativement rigoureux, la vigne ne déboussa que vers la mi avril. Après un mois de mai chaud, sec et ensoleillé la floraison de la vigne advint dans les premiers jours de juin. Juillet 2015 fut chaud et sec et provoqua l'arrêt définitif de la croissance de la vigne avant la véraison. Les mois d'aout et septembre suffisamment secs mais sans chaleur excessive entrainèrent une maturation complète des différents cépages. Les vendanges furent précoces, par beau temps entrainant une maturation idéale de tous les cépages. Ainsi les vins blancs secs sont fruités et denses, plus ronds qu'en 2014.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard MASSIE, Grandes Versannes a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. L'élevage sur lies, la deuxième fermentation en bouteille et l'ajout d'une liqueur d'expédition ont permis d'obtenir ce vin effervescent typique de l'appellation.

DÉGUSTATION

De jolies bulles fines. Un nez intense de fruits, fleurs blanches et agrumes. Une rondeur et une vivacité agréable. Une belle sucrosité en finale.

Mail : udpl-magasin@cavedelugon.com
Tél. 05 57 55 00 88
6, rue Louis Pasteur
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

WWW.CAVEDELUGON.COM



Le vignoble
de
BORDEAUX