



## HENRI LURTON CHENIN CENTENARIO - RESERVA VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Variedad:** 100% Chenin Blanc (viñas de 100 años).

**Alcohol:** 13,0 %

**Reposo:** 10 meses sobre sus lías, barricas 80% nuevas de roble francés de 500 litros en el cual tuvo lugar también su fermentación.

**Capacidad de Guarda:** 4 años

**Temperatura de Servicio:** Servir a 10 - 12º C

### NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pálido con ribetes dorados muy brillantes.



En nariz, aromas tostados y una ligera nota mineral con diversas esencias florales de lavanda y flores blancas; afrutado con notas de brioche.



Ataque suave y equilibrado con un amplio paladar medio seguido de una buena persistencia. En boca, notas tostadas, miel, frutos de hueso como durazno y ralladura de cítricos. Un vino complejo y muy elegante.



Se recomienda acompañar con Langosta estilo Puerto Nuevo, mariscos en salsas, pulpo a las brasas, pastas blancas, quesos cremosos, foie gras, escamoles y pescado ahumado.



### La Bodega

Bodega Henri Lurton nace de una aventura que une Francia a México. Henri Lurton, propietario del Grand Cru Classé, Château Brane-Catenac en Margaux, con el apoyo de sus hijos mayores, Vicente y Nicolas, apuestan en Baja California. Él está convencido de su potencial de elaboración del vino, la calidez de su gente y la generosidad de la tierra. El enólogo Lourdes Martínez Ojeda, después de trabajar durante casi 10 años en el Château Brane-Catenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.