



HENRI LURTON LE CHENIN VALLE DE SAN VICENTE, MÉXICO.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Chenin Blanc.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: Fermentado en tanques apollo, con el objetivo de obtener más cremosidad y volumen. Los apollo permiten que el oxígeno ingrese lentamente durante la fermentación alcohólica y proporcionando la oxigenación que se obtiene de una bodega nueva, sin los aromas a roble, respetando la tipicidad del varietal.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 8 - 10° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo verdoso con destellos dorados.



Nariz expresiva con notas especiadas, chabacano, miel de abeja, cera y té de jazmín.



Ataque fresco con notas de naranja confitada en paladar medio, con un final muy aromático y fresco. Un vino muy versátil, redondo y con cuerpo.



Se recomienda acompañar con pasta, risotto, mariscos preparados, carnes blancas y ahumadas, quesos cremosos.



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-Cantenac, regresa a su ciudad natal de Ensenada para reducir la brecha entre Francia y México.