



MASLAURIS
LUBERON



L'Inopiné blanc 2017 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépages : 40% Vermentino, 35 % Grenache blanc, 15% Roussanne, 10% Viognier.

Sol : Sablo-limoneux et cailloutis.

Climat : Parcelles situées à 300 m d'altitude au pied du Luberon. Le microclimat permet aux vignes de MasLauris de bénéficier de nuits fraîches et de belles journées ensoleillées. La présence du mistral joue un rôle primordial sur l'état sanitaire irréprochable de nos raisins. Ces différents facteurs permettront aux maturités des baies de raisins de conférer finesse et fraîcheur au vin.

Vignes : Jeunes vignes au petit rendement certifiées agriculture biologique, vendangées à la main avec la plus grande rigueur, très tôt le matin à la lampe frontale de manière à rentrer des raisins frais et ainsi préserver leur intégrité.

Rendement : 20Hl/hectare.

Millésime : 2017, une année chaude et particulièrement sèche. Après un début de printemps légèrement humide, la météo a vite changé et plus une goutte de pluie n'est tombée de la saison. Un été caniculaire s'en est suivi. La vigne est allée puiser dans les sous-sols plus en profondeur. Une contrainte hydrique qui lui a permis d'explorer un maximum de son terroir.

Une vendange assez faible et de petits grains, mais un état sanitaire irréprochable et des arômes bien présents.

Une année exceptionnelle à marquer dans notre histoire.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid pour favoriser l'extraction aromatique.

Stabulation à froid avant fermentation. Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique dont 15% aura fermenté en barrique.

Élevage de 4 mois majoritairement en cuve inox et 15% en fût.

Réassemblage des jus début 2018 pour une mise en bouteille en sortie d'hiver en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique.

Degré alcoolique : 13.5 % vol

Dégustation : Ce vin a une magnifique robe couleur or vert.

Le nez frais et élégant développe des arômes de fruits à chair blanche sur des notes briochées et de fruits exotiques.

En bouche, une juste acidité lui confère une attaque vive et une belle fraîcheur. Très vite, on retrouve de la rondeur qui renvoie au juste équilibre. Il vous laissera finesse et grande longueur en bouche.

Idéal pour accompagner des mets tels que le poisson, les fruits de mer, mais également une viande blanche ou encore du fromage comme, par exemple, un chèvre du Luberon, ou encore en apéritif entre amis.

A boire dès aujourd'hui. Garde de 5 ans au moins.