



MASLAURIS  
LUBERON



## L'Inopiné rosé 2017 AOP Luberon - Vin Biologique

**Cépages :** 50% Grenache, 30% Cinsault, 15% Syrah, 5% Mourvèdre  
**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 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 :** 35HI/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 :** Réception de la vendange gravitaire et extraction des jus par un pressurage doux et progressif.  
Stabulation à froid avant fermentation.  
Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique.  
Élevage sur lies fines de 4 mois.  
Mise en bouteille en sortie d'hiver en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique.

**Degré alcoolique :** 13% Vol.

**Dégustation :** Vin avec une robe rose pâle magnifique soutenue de notes violines. Au nez, il est subtil et intense sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Beaucoup de finesse. Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude. On y retrouve les notes d'agrumes présentes au nez. Idéal avec des repas légers, salades, sushis, grillades. Accompagnera également à merveille vos repas les plus fins tels un poisson à chair blanche juste grillé ou encore une pièce de veau avec des petits légumes. Et évidemment, le vin parfait pour un apéritif entre amis, été comme hiver.