



MASLAURIS
LUBERON



JEB DUNNUCK

93/100



Andreas Larsson

92/100

L'Inopiné rouge 2016 IGP Vacluse

Cépage : Serine 100%.

Sol : Sablo-Limoneux et cailloutis.

Climat : Parcelles situées à 300 m d'altitude au nord et au sud du Luberon. Le climat du Luberon permet aux vignes 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 : Parcelles menées en agriculture raisonnée, vendangées à la main avec la plus grande rigueur.

Rendement : 25HL/hectare.

Millésime : 2016, une année chaude et particulièrement sèche. Après un hiver doux, le début de saison a connu de faibles précipitations. Un été chaud et sec s'en est suivi mais avec des nuits fraîches. 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 faible en quantité et de petits grains mais un état sanitaire irréprochable avec des arômes bien présents.

Un millésime exceptionnel pour de grands vins rouges.

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve béton brut.

A la réception, 1/3 est encuvé en grappes entières, 1/3 est égrappé et non foulé et 1/3 est égrappé et foulé. Léger sulfitage.

Assemblage après 4 semaines de macération.

Élevage : 85% en cuve béton. 15% en barriques neuves bourguignon.

Degré alcoolique : 14%Vol.

Dégustation : Une robe de couleur grenat intense soutenue par des notes de violines. Au nez, ce vin confère des arômes de fruits noirs bien mûrs, de type cassis, relevés de notes de réglisse et légèrement poivrés.

En bouche, une grande fraîcheur avec toute la souplesse des fruits rouges et des notes de cacao ; l'ensemble soutenu par une belle rondeur et un juste équilibre.

Idéal sur des viandes puissantes, les plats en sauce, le gibier, ou encore sur du fromage à pâte dure.

Se mariera aussi à merveille avec vos desserts chocolatés.

Puissance et subtilité donne à cette cuvée un caractère unique.

Un grand vin qui peut être bu dès aujourd'hui après carafage.

Garde de 15 à 20 ans.