



MASLAURIS
LUBERON



Les Terres de MasLauris Rosé 2017 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépages : 50% Cinsault ,40% Grenache, 10% 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.

Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique.

Élevage sur lies fines en cuve inox durant 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 délicat d'une robe rose très clair.

Un nez vif. On retrouve d'élégantes notes exotiques et de petits fruits frais.

En bouche, c'est tout en finesse que l'on retrouve la richesse aromatique du nez, le tout équilibré par une belle acidité qui apporte fraîcheur, vivacité et structure au vin. Une fin de bouche gourmande et expressive.

Idéal à l'apéritif mais aussi avec des repas légers, salades, grillades et, en général, avec la cuisine provençale.