



MASLAURIS  
LUBERON



Andreas Larsson

JEB DUNNUCK  
92/100

93/100

## Les Terres de MasLauris Rouge 2016 IGP Vaucluse

**Cépage :** Syrah 75%, Cabernet 25%.

**Sol :** Argilo-calcaire.

**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 :** 65% en cuves béton.

45% en barriques neuves et en foudre bourguignon.

**Degré alcoolique :** 14%Vol.

**Dégustation :** Une robe de couleur rouge grenat soutenue

Nez puissant sur des notes de fruits rouges confits où se mêle une pointe épicée. En bouche, ce sont des arômes de cerises bien mûres, assortie d'une belle souplesse tanique et d'une grande longueur. L'élevage sous-bois lui apporte de la complexité.

Un vin sur la finesse et le fruit de la syrah soutenus par la puissance du cabernet. Idéal sur un plateau de charcuterie ou une viande rouge.

Peut-être bu dès aujourd'hui après carafage.

Garde de 10 à 15 ans.