



MASLAURIS
LUBERON



Les Terres de MasLauris Rosé 2018 AOP Luberon - **Vin Biologique**

Cépages : 50% Cinsault ,25% Grenache ,15%Syrah, 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 : Vignes au petits 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 : 50HI/hectare.

Millésime : 2018, une année riche en eau avec un été chaud. Les nombreuses pluies du printemps ont permis de reconstituer les réserves d'eau suite à une année 2017 extrêmement sèche. S'en est suivi un bel été chaud qui a permis aux grappes de se développer dans de bonnes conditions. Une météo exceptionnelle pendant les vendanges avec des journées ensoleillées et des nuits fraîches nous ont permis de récolte au plus juste des maturités. De belles grappes bien charnues et gourmandes ont de ce fait été ramassées à la main avec le plus grand soin.

Vinification : Réception de la vendange gravitaire et extraction des jus par un pressurage doux et progressif.
Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique.
Elevage 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.