



MASLAURIS
LUBERON



L'Inopiné blanc 2018 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépages : 50% Grenache blanc, 30% Roussanne, 10% Viognier, 10% de Vermentino

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 petit 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 : 30HI/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 ai 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 : Macération pré-fermentaire à froid pour favoriser l'extraction aromatique.

Stabulation à froid avant fermentation. Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique dont 15% aura fermenté en barrique.

Elevage de 4 mois majoritairement en cuve inox et 15% en fût.

Réassemblage des jus début 2019 pour une mise en bouteille en sortie d'hiver en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique.

Degré alcoolique : 13.5 % vol

Dégustation : Ce vin a une magnifique robe couleur or vert.

Le nez frais et élégant développe des arômes de fruits à chair blanche sur des notes briochées et de fruits exotiques.

En bouche, une juste acidité lui confère une attaque vive et une belle fraîcheur. Très vite, on retrouve de la rondeur qui renvoie au juste équilibre. Vin d'une grande longueur en bouche.

Idéal pour accompagner des mets tels que le poisson, les fruits de mer, mais également une viande blanche ou encore du fromage comme, par exemple, un chèvre du Luberon, ou encore en apéritif entre amis.

A boire dès aujourd'hui. Garde de 5 ans au moins.