



MASLAURIS  
LUBERON



## L'Inopiné rosé 2018 AOP Luberon - Vin Biologique

**Cépages :** 50% Mourvèdre, 40% Grenache, 10% Cinsault  
**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 :** 45HI/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.  
Stabulation à froid avant fermentation.  
Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique.  
Elevage sur lies fines de 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 avec une robe rose pâle magnifique soutenue de notes violines.

Au nez, il est subtil et intense sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. Beaucoup de finesse.

Bouche fraîche et croquante avec une belle amplitude. On y retrouve les notes d'agrumes présentes au nez.

Idéal avec des repas légers, salades, sushis, grillades. Accompagnera également à merveille vos repas les plus fins tels un poisson à chair blanche juste grillé ou encore une pièce de veau avec des petits légumes.

Et évidemment, le vin parfait pour un apéritif entre amis, été comme hiver.