



MASLAURIS
LUBERON



Le Vin Nature Blanc 2018 IGP Vaucluse - Vin Biologique

Cépages : Majoritairement Vermentino. Une pointe de Grenache Blanc
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 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 naturel en barrique certifié sans levure et sans So₂
Elevage sur lies fines en barriques sur lies fines.
Mise en bouteille en sortie d'hiver en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique.

Vin non filtré, non sulfité.

Degré alcoolique : 13 % vol

Dégustation : C'est un jus de fruit fermenté donnant un vin nature sans aucun intrant et mise en bouteille en l'état.
Le profil nature et jovial de ce vin caméléon satisfera les amateurs de genre.