



MASLAURIS
LUBERON



Les Grès rouge 2017 IGP Vaucluse - Vin Biologique

Cépage : Serine 50%, Grenache 30%, Mourvèdre 20%
Sol : Sablo-Limoneux et cailloutis.

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 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 : 30HL/hectare.

Millésime : 2017, une année chaude et particulièrement sèche. Après un début de printemps légèrement humide, la météo a vite changé et plus une goutte de pluie n'est tombée de la saison. Un été caniculaire s'en est suivi. 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 assez faible et de petits grains, mais un état sanitaire irréprochable et des arômes bien présents. Une année exceptionnelle à marquer dans notre histoire.

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 : 100% en cuve béton.

Degré alcoolique : 14%Vol.

Dégustation : Vin rouge racé et puissant où le mourvèdre a atteint sa maturité idéale. Bouche opulente et fraîche à la fois aux tanins fins et raffinés. Le nez révèle déjà la grandeur du vin sur un registre à part pour un Luberon. Vin de grande garde pour amateur patient.