



MASLAURIS  
LUBERON



## Les Terres de MasLauris Rosé 2019 AOP Luberon - **Vin Biologique**

**Cépages :** Cinsault 55%, Grenache 30%, Syrah 15%

**Sol :** Sablo-limoneux et cailloutis.

**Climat :** Parcelles situées à 300 m d'altitude au pied du Luberon. En été, le microclimat permet aux vignes de MasLauris de bénéficier de nuits fraîches qui atténuent la chaleur des journées. Le mistral, qui souffle toute l'année, joue un rôle primordial sur l'état sanitaire de nos raisins. Ces différents facteurs permettent aux maturités des baies de raisins de conférer finesse et fraîcheur au vin.

**Vignes :** Vignes 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 :** 55HI/hectare.

**Millésime :** 2019, une année chaude et particulièrement sèche. Après un début de printemps légèrement humide, le début de l'été a été caniculaire et aucune pluie n'est tombée de la saison. La vigne est allée puiser dans les sous-sols plus en profondeur. Une contrainte hydrique qui l'a amenée à explorer un maximum de son terroir. S'en est suivie une vendange en dents de scie, où il a fallu jongler avec les pluies et des maturités hétérogènes. Un rendement assez faible et de petits grains mais un état sanitaire irréprochable avec des arômes bien présents.

**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 :** 12,5% Vol.

**Dégustation :** Vin délicat d'une robe rose très claire

Un nez vif, avec d'élégantes notes exotiques et de petits fruits frais. En bouche, on retrouve la richesse aromatique du nez, le tout équilibré par une belle acidité qui apporte fraîcheur, vivacité et structure au vin. La fin de bouche est gourmande et expressive. Idéal à l'apéritif mais aussi avec des repas légers, salades, grillades et, en général, avec la cuisine provençale.