



MASLAURIS
LUBERON



L'Inopiné blanc 2019 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépages : Roussanne 40%, Vermentino 40%, Viognier 10%, Grenache blanc 10%.

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 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 : 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 : Macération pré-fermentaire à froid pour favoriser l'extraction aromatique. Stabulation à froid avant fermentation. Fermentation alcoolique certifiée vinification biologique dont 40% aura fermenté en barrique. Elevage de 4 mois majoritairement en cuve inox, le reste en fûts. Réassemblage des jus début 2020 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 : Vin avec une belle robe de couleur or et vert ; le nez est frais et élégant avec des arômes de fruits à chair blanche sur des notes briochées et de fruits exotiques. En bouche, l'attaque est vive puis rééquilibrée par sa rondeur et sa fraîcheur. Vin équilibré d'une grande longueur. 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.