



MASLAURIS
LUBERON



L'Inopiné rosé 2019 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépages : Grenache Noir 65%, Mourvèdre 35%
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. 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 : 12,5% 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.