



MASLAURIS
LUBERON



L'Inopiné rouge 2018 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépage : Serine 85%, Mourvèdre 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 au rendement moyen 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 : 45HL/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. 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 : Robe de couleur grenat intense soutenue par des notes violines. Au nez, le vin développe des arômes de fruits noirs de type cassis, relevés de notes de réglisse et légèrement poivrés. En bouche, le vin se montre équilibré avec notamment des notes épicées et de cacao. Très long, ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, du gibier, ou encore des fromages à pâte dure (Cheddar, Mimolette...). Il se marie aussi à merveille avec des desserts chocolatés non sucrés. Peut être bu dès aujourd'hui après carafage. Potentiel de garde : 10 à 15 ans.