



MASLAURIS
LUBERON



Les Grès rouge 2018 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépage : Mourvèdre 99%, Serine 1%

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 récolter 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 foudre.

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 et aux tanins fins. Le nez révèle déjà la grandeur du vin sur un registre à part pour un Luberon mais qui reflète assurément un grand vin du sud de la France. Vin de grande garde pour amateur patient.