



MASLAURIS  
LUBERON



## L'Inopiné blanc 2020 AOP Luberon - Vin Biologique

**Cépages :** Roussanne 40%, Grenache blanc 30%,  
Vermentino 15%, Viognier 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 :** 45Hl/hectare.

**Millésime :** 2020, une année au climat idéal. L'hiver fut particulièrement pluvieux. Les terres et la vigne ont pu refaire leur réserve hydrique qui commençait à s'affaiblir suite à plusieurs années sèches consécutives. Un début de printemps sous de très bons auspices dû à une absence de gel au débourrement, à des alternances de pluies et de soleil permettant un bon démarrage de la vigne. 2020, une année aussi très particulière. Année de la Covid où la France a été confinée durant deux mois de printemps. Ce confinement nous a permis de nous consacrer pleinement aux travaux viticoles, redoublant ainsi nos efforts pour prendre soin de nos vignes. Un printemps aussi marqué par des niveaux de pollution de l'air extrêmement bas. La vigne n'en fut que plus belle et bien portante.

L'été fut chaud mais pas caniculaire permettant à la vigne de s'exprimer pleinement sans souffrance. Enfin les vendanges se sont déroulées avec une belle météo et des nuits très fraîches nous permettant ainsi de rentrer des raisins frais et dans un état sanitaire irréprochable.

2020 est certainement l'un des plus beaux millésimes de ces dernières années.

**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 :** Elevage de 4 mois majoritairement en cuve inox, le reste en fûts. Réassemblage des jus début 2021 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 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 avec 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.