



MASLAURIS
LUBERON



L'Inopiné rouge 2019 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépage : Serine 80%, Mourvèdre 20%.

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 : 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. Fermentation alcoolique uniquement par les levures indigènes 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. Assemblage après 4 semaines de macération. Léger sulfitage à la mise en bouteille. Vin non filtré et non collé

Élevage : Majoritairement en cuve béton et une partie de la Serine est élevée en foudre bourguignon de 5 vins.

Degré alcoolique : 14.5%vol.

Dégustation : Robe de couleur grenat intense soutenue par des notes violines. Au nez, le vin développe des arômes de fruits noirs de types 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. Il se marie aussi à merveille avec des desserts chocolatés non sucrés. Peut-être bu dès aujourd'hui après carafage. Potentiel de garde : 15 ans.