



MASLAURIS
LUBERON



Le N. Blanc 2020 AOP Luberon - Vin Biologique

Cépage : Majoritairement Vermentino. Une pointe de Grenache Blanc.

Sol : Sablo-limoneux et cailloutis.

Climat : Parcelles situées à 300 m d'altitude au pied du Luberon. Le microclimat permet aux vignes de MasLauris de bénéficier de nuits fraîches et de belles journées ensoleillées. La présence du mistral joue un rôle primordial sur l'état sanitaire irréprochable de nos raisins. Ces différents facteurs permettront aux maturités des baies de raisins de conférer finesse et fraîcheur au vin.

Vignes : Vignes au petit rendement 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 : 45HI/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 : Réception de la vendange gravitaire et extraction des jus par un pressurage doux et progressif. **Fermentation alcoolique naturelle en barrique, certifiée sans intrants : c'est-à-dire sans levure, sans collage et sans So2.**

Elevage : Elevage en barriques sur lies fines. Mise en bouteille en sortie d'hiver en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique. **Vin non filtré, sans sulfite ajouté.**

Degré alcoolique : 13,5 %Vol.

Dégustation : C'est un joli jus de fruit fermenté donnant un vin « nature », mis en bouteille en l'état. Le profil nature et jovial de ce vin caméléon satisfera les amateurs de genre.