



MASLAURIS  
LUBERON



## Les Terres de MasLauris Rouge 2019 AOP Luberon - **Vin Biologique**

**Cépage :** Grenache noir 65%, Mourvèdre 35%

**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 :** 65% en cuves béton. 35% en foudre bourguignon de 3 vins

**Degré alcoolique :** 14%Vol.

**Dégustation :** Robe de couleur rouge grenat. Le nez est puissant sur des notes de fruits rouges confits où se mêle une pointe épicée. En bouche, ce sont d'abord des arômes de cerises bien mûres. Les tannins présents sont souples et élégants. L'élevage sous-bois reste discret tout en apportant complexité et longueur. Idéal sur un plateau de charcuterie ou une viande rouge. Peut-être bu dès aujourd'hui. Garde de 10 ans.