

Les Terres de MasLauris Rouge 2023

Millésime : 2023, un millésime équilibré.

Après un hiver sans eau et un début de printemps pas beaucoup plus arrosé mettant la vigne sous pression lors de son réveil hivernal, les pluies sont enfin arrivées début Mai. Ces pluies tardives ont rendu les premiers travaux dans les vignes un peu plus complexes, mais elles ont aussi permis de recharger les sols et ainsi favoriser un bon développement de la vigne et de ses raisins.

L'été fût bien équilibré avec des journées ensoleillées et chaudes et des nuits plutôt fraîches. Septembre et ses vendanges...

De belles journées, des nuits fraîches et des maturités homogènes nous ont permis de piloter notre récolte sans contraintes. 2023 est un millésime marqué par sa fraîcheur dans les vins blancs et rosés et de beaux équilibres de fruits et de matières dans nos vins rouges.

AOP Luberon - Vin Biologique



L'ÉLABORATION

Cépages : Grenache noir (50%), Carignan (32%), Mourvèdre (18%).

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.

Vinification : Réception de la vendange gravitaire. Fermentation alcoolique uniquement par les levures indigènes en cuve béton brut. Assemblage après 4 semaines de macération. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Elevage : 80% en cuve béton et 20% en foudre.

Degré alcoolique : 14% vol.

LA DÉGUSTATION

Robe : Robe de couleur rouge grenat.

Nez : Puissant sur des notes de fruits rouges confits où se mêle une pointe épicée.

Bouche : Arômes de cerises bien mûres. Les tannins présents sont souples et élégants. L'élevage sous-bois reste discret tout en apportant complexité et longueur.

Accords : Idéal sur un plateau de charcuterie ou une viande rouge.

Potentiel de garde : Peut être bu dès aujourd'hui. Potentiel de garde de 10 ans.