

L'Inopiné Rouge 2024

Millésime : 2024, un millésime de fraîcheur.

Après un hiver frais et sec, les premières pluies de printemps ont permis à la vigne un bon démarrage. Devenant intenses et répétitives ces pluies ont mis la vigne sous pression compliquant également les travaux au vignoble. La vigne pu profiter de ces pluies pour développer de jolies feuilles.

L'été fut plus frais que ces derniers millésimes et le vignoble a pu conserver son feuillage bien vert toute la saison.

Septembre, des maturités légèrement tardives et des degrés plus bas que connaît habituellement le terroir sud rhodanien. Une météo clémente nous a permis de récolter à juste maturité.

2024, un millésime marqué par une belle vivacité dans nos blancs et nos rosés et de jolis fruits des bois sur nos vins rouges.

AOP Luberon - Vin Biologique

L'ÉLABORATION

Cépages : Serine 99%, Grenache noir 1%

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 : En cuve béton pendant 15 mois. Mise en bouteille début avril en respectant le calendrier lunaire pour préserver au maximum le potentiel aromatique

LA DÉGUSTATION

Degré alcoolique : 14% vol.

Robe : Couleur grenat intense soutenue par des notes violines.

Nez : Le vin développe des arômes de fruits noirs de types cassis, relevés de notes de réglisse et légèrement poivrés.

Bouche : Le vin se montre équilibré avec notamment des notes épicées et de cacao. Très long.

Accords : 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.

Potentiel de garde : Peut être bu dès aujourd'hui après carafage. Potentiel de garde de 15 ans.

