



TRÉSOR DE CAVE : L'INOPINÉ BLANC 2018 DU DOMAINE DE MASLAURIS

Au cœur de la Provence, sur l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Lubéron, se situe le domaine de MasLauris. Depuis 2010 et le rachat du vignoble par Didier Théophile, tout a été repensé : un nouveau chai a été construit et dix hectares de vigne ont été arrachés, puis replantés (après repos de la terre). L'objectif : retrouver la qualité des plus beaux cépages de la vallée du Rhône, en pratiquant l'agriculture biologique. Et le résultat est plus qu'une réussite à en goûter la cuvée L'Inopiné, en blanc. Un assemblage de 50 % de grenache blanc, 30 % de roussanne, 10 % de viognier et 10 % de vermentino compose cette cuvée 2018, qui peut se déguster dès aujourd'hui ou se garder en cave. Quel que soit votre choix, cet Inopiné se mariera à merveille avec des poissons ou des fruits de mer, mais aussi avec une viande blanche ou du fromage. Sa robe or aux reflets verts cache des arômes de fruits à chair blanche, des notes plus briochées et de fruits exotiques. En bouche, une légère acidité vous surprendra avant de dévoiler une grande fraîcheur. Cet Inopiné-là sera également l'allié idéal de vos apéritifs d'été.

N. R.

L'Inopiné blanc 2018, vin biologique, AOP Lubéron, domaine de MasLauris. 14,50 € chez les cavistes ou sur la boutique en ligne sur www.maslauris.fr. Rens. 06.79.80.03.35.

