



L'Inopiné rosé 2018, finesse et vivacité

Vous êtes ici : Accueil > Chaud devant ! > Le nectar > Producteurs > L'Inopiné rosé 2018, finesse et vivacité Au cœur de la Provence, l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Luberon abrite le domaine MasLauris et ses 10 hectares de vignes conduites en agriculture biologique. A l'instar des blancs et des rouges produits au domaine, L'Inopiné rosé 2018 restitue pleinement la typicité des cépages de l'appellation en élégance et en finesse. Ce vin subtil s'apprécie tout au long de l'année. Ses arômes d'agrumes et sa grande fraîcheur en font également le compagnon idéal des apéritifs et repas d'été.

L'Inopiné rosé 2018 AOP Luberon résulte d'un assemblage de 50% Mourvèdre, 40% Grenache et 10% de Cinsault. Ces vignes, certifiées biologiques, sont plantées sur un sol sablo-limoneux et de cailloutis, avec un rendement moyen de 45HL par hectare. Elles sont vendangées à la main avec la plus grande rigueur, très tôt le matin, avant le lever du soleil, de manière à rentrer des raisins frais et ainsi préserver leur intégrité. Les parcelles, situées à 300 m d'altitude au pied du Luberon, offrent un microclimat qui permet aux vignes de MasLauris de bénéficier de nuits fraîches et de belles journées chaudes et ensoleillées. La présence du mistral joue un rôle primordial sur l'état sanitaire irréprochable des raisins. Ces différents facteurs confèrent finesse et fraîcheur aux baies arrivées à maturité.

2018 fut une année riche en eau avec un été chaud. Les nombreuses pluies du printemps ont permis de reconstituer les réserves d'eau après une année 2017 extrêmement sèche. S'en est suivi un été chaud qui a permis aux grappes de se développer dans de bonnes conditions. Une météo exceptionnelle pendant les vendanges sans pluie avec des journées ensoleillées et des nuits fraîches ont permis de récolter au plus juste des maturités. De belles grappes bien charnues et gourmandes ont été ramassées à la main avec le plus grand soin.

La réception de la vendange se fait par gravitation puis l'extraction des jus est réalisée par un pressurage doux et expressif. La stabulation est réalisée à froid avant de procéder à la fermentation alcoolique certifiée et vinification biologique. Le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 4 mois. La mise en bouteille est effectuée en sortie d'hiver en respectant le calendrier lunaire afin de préserver au maximum le potentiel aromatique.

L'Inopiné rosé 2018 AOP Luberon certifié biologique, habillé de sa magnifique robe couleur rose pâle soutenue de notes violines, offre un nez subtil et intense qui enveloppe des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche se révèle fraîche et croquante avec une belle amplitude mêlant les notes d'agrumes présentes au nez et apporte à ce vin une grande finesse. C'est le vin idéal est idéal des repas légers, salades, sushis, grillades.

L'Inopiné rosé 2018 accompagnera également à merveille vos repas les plus fins tels un poisson à chair blanche juste grillé ou encore une pièce de veau avec des petits légumes. Il s'agit bien évidemment d'un vin parfait pour un apéritif entre amis, été comme hiver.

L'Inopiné rosé 2018 AOP Luberon certifié biologique est disponible au prix de 11 € la bouteille chez les cavistes et à la boutique en ligne de la propriété.

Vous apprécierez également Les Terres de MasLauris rosé

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.