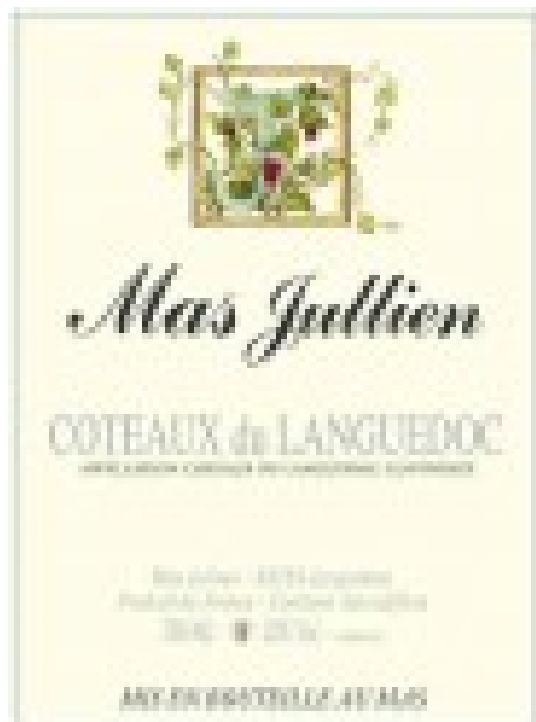


## Mas Jullien rosé 2015



Prix du produit :

**84,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2015

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 15/20

Description du produit :

*En savoir plus sur le Mas Jullien en général.*

Commentaires sur ce **Mas Jullien rosé 2015** :

**Commentaire d'Olivier Jullien** : "Le style de vin pour la table se confirme et s'assume. Le rosé façon Mas Jullien est toujours issu de macération donc d'une couleur soutenue. Le nez s'articule autour du fruit bien sûr, mais pas seulement. Il y a une grande complexité dans laquelle on peut retrouver d'autres familles d'arômes, épices, fleurs séchées, bois précieux? La sensation en bouche est vineuse, fluide, soutenue ; une infusion fraîche et onctueuse, tout en saveur. C'est un vin important, à base de cépages précoces (famille des cinsaults, syrahs) et de parcelles tardives (carignan, mourvèdre). Les jeunes vignes fougueuses et pleines de sève parachèvent l'assemblage. Le 2015 reflète bien le climat contrasté de l'été, succession d'excès et de douceurs."

Fiche technique rédigée par le domaine :

**TERROIR**: Argilo-calcaire, cailloutis sur hautes terrasses de l'Hérault, sols caillouteux mais profonds pour rechercher des rendements autour de 40 hl/ha. Parfois nous sélectionnons

---

quelques rangées d'une même parcelle ou juste les deux premières souches en bord de vigne ; on fait notre marché en quelque sorte !

**MODE DE CONDUITE** : Culture biologique AB, pratique biodynamique intégrée, labour, taille courte, éclaircissage, vendange manuelle?

**CÉPAGES**: 30 % cinsault, 30 % mourvèdre, 15 % syrah et 15 % carignan.

Généralement, les vignes les plus jeunes sont orientées vers ce style de vin. L'objectif étant d'obtenir la plus grande fluidité possible, un équilibre basé sur la légèreté, avec maintien de la profondeur et de la longueur.

**VINIFICATION** : Les parcelles ou parties de vignes sont récoltées séparément. Les raisins sont mis en cuves et le jus est saigné après 12 à 24 heures. Le « reste » est pressé et assemblé au premier jus. Débourage statique au froid et mise en cuve de fermentation avec maîtrise des températures aux environs de 20/22°C..

**ÉLEVAGE**: En cuve, sur fines lies jusqu'en février de l'année suivante, ensuite collage, filtration et mise en bouteilles en mars pour être vendu au printemps.

**A BOIRE NOMBREUX AVEC DES BONS COPAINS, DES GENS QUE L'ON NE CONNAIT PAS**, pour blaguer et faire connaissance?

#### **Description brève du produit :**

2015 : Très beau millésime pour ce rosé de gastronomie, à l'équilibre idéal comme toujours dans les vins d'Olivier Jullien.