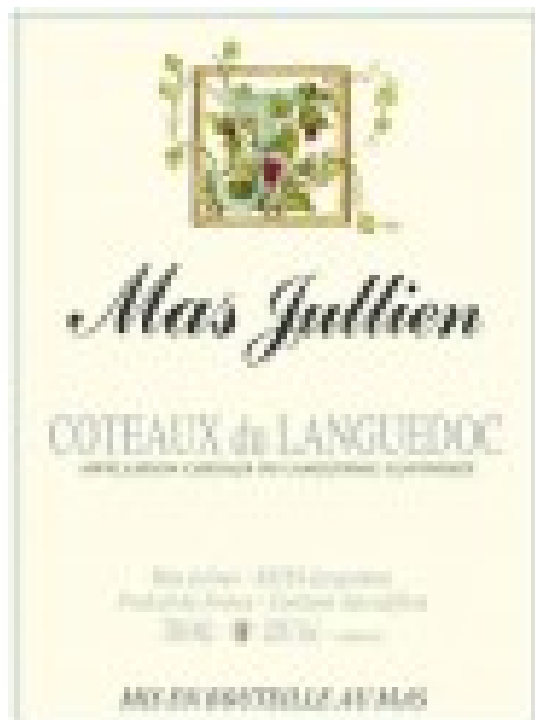


Mas Jullien rosé 2017



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2017

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 14.5/20

Description du produit :

PRESENTATION DU MAS JULLIEN

Commentaires sur ce

Mas Jullien rosé 2017 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018): 14,5/20. *Très axé sur le fruit, le rosé facile possède un accent méditerranéen.*

Commentaire d'Olivier Jullien : *C'est un vin de paradoxe, un slalom sur une ligne de crête, un bord de falaise. Chaque geste peut le faire basculer dans un univers différent. Le moindre détail peut changer son style, sa structure et son avenir. Ce millésime est celui de l'affirmation, la confirmation d'un parti pris différent de la tendance et de la mode actuelle. C'est plein de fruit, de tendresse, une longueur habituelle mais toujours surprenante. Un rosé de table pour ces longues journées d'été ou pour profiter du renouveau printanier, de ses légumes, de ses grillades, de ses amis...*

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

Description brève du produit :

L'équipe de cave considère ce millésime comme l'un des des tout meilleurs du domaine. (Olivier Jullien)