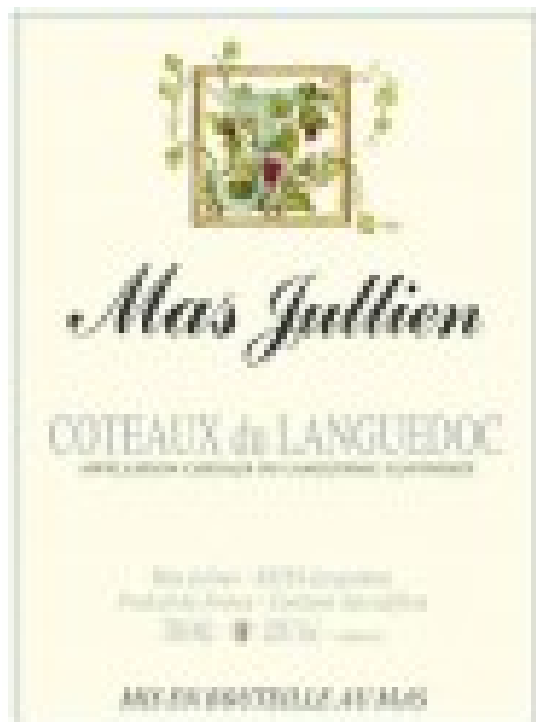


Mas Jullien rosé 2022



Prix du produit :

126,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2022

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Cépage dominant: cinsault

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien rosé 2022 :

Olivier Jullien : *Le Graal autour duquel on tourne depuis quelques années semble bien vouloir nous accorder quelques faveurs... On pense tenir une idée, visualiser une démarche, mais parfois il faut un peu de temps à l'alchimie pour s'incarner dans notre réalité ; le quotidien est une machine redoutable. J'ai pourtant le sentiment que nous arrivons enfin à vivre en bonne entente avec tous ces éléments pour affirmer et redonner sa vraie place au rosé : A table !!! C'est juteux, charnu, intense, mais aussi élégant, élancé, doté d'une aptitude à évoluer vers des sensations plus radicales.*

La Revue du Vin de France (K. Valentin, mai 2023) : 94/100. *Nuance rouge orangé pour ce vin issu en majorité de cinsault, carignan et mourvèdre au bouquet très expressif de fleurs et d'agrumes. Le palais est plus complexe, bien tendu sur une pointe tannique. En bouche, l'orange*

confite domine un ensemble légèrement iodé et très parfumé. Rosé anti-mode mais précieux.

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 :

94/100 RVF; Olivier Jullien : *"le Graal autour duquel on tourne depuis quelques années"...*