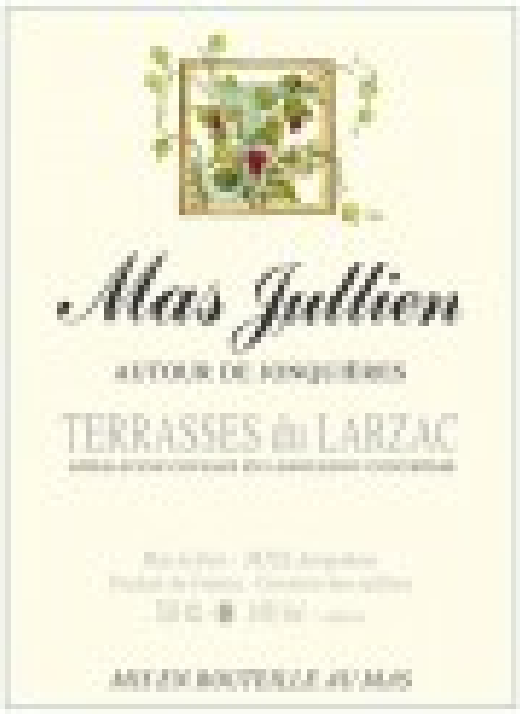
Mas Jullien "Autour de Jonquières" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

129,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Olivier JULLIEN
Millésime: 2022
Appellation: Terrasses du Larzac
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Autour de Jonquières
Cépage dominant: mourvèdre

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien Autour de Jonquières rouge 2022

Commentaire d'Olivier Jullien : *Après des années de recherche et de sélection des meilleurs lieux-dits de ce secteur, on peut affirmer que cette cuvée est d'une puissance d'expression et d'une singularité sans comparaison. Un égrégore minéral et organique ! le travail simple et minutieux pour civiliser cette nature de vin lui apporte subtilité, équilibre, finesse et intensité.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERROIR : Sélection parcellaire composée essentiellement de cailloutis calcaires sur des hautes terrasses de l'Hérault ainsi que sur les derniers contreforts du Larzac, à des altitudes avoisinant les 150 mètres ; grande diversité de structure et de texture. Une demi douzaine de lieux-dits

répartis autour de Jonquières et dans les communes voisines, sélectionnés pour leurs expressions et leurs complémentarités, assurent l'équilibre de cette cuvée. Chaque parcelle est unique par son microclimat, sa richesse minérale et la structure du sol.

MODE DE CONDUITE : Culture bio AB, observation, indépendance d'esprit et vision globale dirigent notre approche. Culture naturelle et traditionnelle, pratiques biodynamiques, compost maison, traitements minéraux et macérations de plantes, labours, enherbement, taille courte, ébourgeonnage à coeur, éclaircissage si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères.

CÉPAGES : Vieilles vignes de mourvèdre 40 %, carignan 40 %, syrah 20 %.

VINIFICATION : Égrappage total, cuvaison 15 à 25 jours selon les cépages et les terroirs, extractions douces par pigeages et/ou remontages, maîtrise des températures, pressoir pneumatique, réincorporation des premières presses si nécessaire.

ÉLEVAGE :12 mois en demi-muids terroirs et cépages séparés, assemblage et élevage 12 mois supplémentaires en foudres. Une seule mise en bouteilles, souvent un petit collage, pas de filtration. Conservé 6 mois de plus avant la commercialisation.

SERVICE : Il y aura un vif intérêt à déguster cette cuvée dans sa première année et bien sûr à en oublier quelques bouteilles pour déguster à maturité après 7 à 15 ans de garde dans une bonne cave. Carafer juste avant de servir, autour de 14-15 °C. Une bouteille entamée conservée au frigo peut être encore meilleure le lendemain et les jours qui suivent.

VIN D'INTIMITE, EVITER LES GROUPES ET LES GRANDES OCCASIONS (un changement brusque de température effacerait momentanément l'expression et la subtilité).

Description brève du produit :

Quand l'assemblage devient une œuvre d'art ! Les sélection parcellaires, c'est un seul terroir. A l'inverse, cette cuvée est un assemblage réfléchi et ultra pointu de multiples terroirs complémentaires, résultat de dizaines d'années d'expériences.