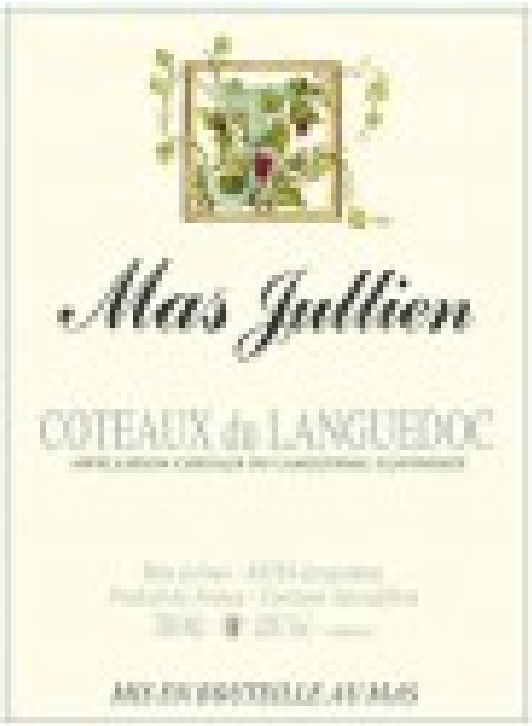
# Mas Jullien "Vin d'une nuit" rosé 2024




**Prix du produit :**

114,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Olivier JULLIEN
Millésime: 2024
Appellation: Languedoc
Couleur: rosé
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cépage dominant: cinsault

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN**
**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Vin d'une nuit" rosé 2024

**Olivier Jullien :** *C'est un vin important, pour ses qualités de lumière et sa temporalité. On accepte des blancs oranges, oxydés, réduits, troubles... des rouges pétillants aux couleurs diaphanes et aux arômes improbables... On recherche des vins fruités, légers, à boire frais et pourtant, on a encore du mal à considérer le rosé à sa juste place. Même s'il reste le même, avec le "vin d'une nuit" j'aimerais redéfinir son centre et agrandir sa circonférence, affirmer le style du domaine et nommer le parti pris : tout simplement des raisins qui infusent une nuit avec les grappes avant de fermenter. La photographie d'un millésime, une tisane de raisin. Oublier le genre pour mieux apprécier le contenu.*

**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. Débourbage 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 :**

Olivier Jullien : "*le Graal autour duquel on tourne depuis quelques années*"...