

# Mas Jullien "La Brune" rouge 2016



Prix du produit :

**240,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2016

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cépage dominant: cinsault

**Description brève du produit :**

La nouvelle cuvée du domaine issue de vignes récemment achetées sur le lieu-dit "La Brune".

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

**Mas Jullien "La Brune" rouge 2016**

**Commentaire d'Olivier Jullien :** *Il fallait le faire, aller à l'encontre de toutes mes croyances et*

---

*affirmations. Revisiter mes dogmes, une fois de plus ! Tout ça pour un assemblage de grenaches et de vieux cinsaults achetés récemment sur un lieu-dit emblématique du domaine : La Brune. Une justesse de fruit et un enrobé de tanins qui n'ont pas d'équivalent ; une friandise de la terre, sans prétention mais avec beaucoup de vérité. On doit passer par la carafe pour rendre la finesse plus accessible et servir autour de 13°C.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**TERROIR** : C'est un des terroirs historiques du domaine, un de ceux qui ont résisté aux séparations successives de ces 20 dernières années. Le fonctionnement agronomique de ce lieu-dit est tout simplement unique ; sa porosité, sa profondeur et la qualité de ses argiles alimentent la vigne de façon sobre mais régulière. C'est sur la qualité des tanins et le toucher de bouche que ce terroir révèle son caractère et sa particularité.

**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** : Cinsault grenache à parts égales et une pointe de carignan.

**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 petits foudres, terroirs et cépages séparés, assemblage et élevage 12 mois supplémentaires en foudres. Une seule mise en bouteilles, souvent un petit collage, pas de filtration. Gardé en cave 6 mois de plus avant la commercialisation.

**DÉGUSTATION** : Une justesse de fruit et un enrobé de tanins qui n'ont pas d'équivalent ; une friandise de la terre sans prétention mais avec beaucoup de vérité. Une douceur et une suavité qui nous amènent tranquillement vers une finale d'une plénitude bienveillante.

**SERVICE** : Si vous êtes nombreux carafes avant de servir ; mais si vous n'êtes que deux prenez le temps de sentir défiler la matière dans votre palais. Dans tous les cas servir entre 13°C et 15°C.

**BEAUCOUP DE SECURITE AFFECTIVE DANS CE VIN - CHOISISSEZ LES PERSONNES ET LE MOMENT..**