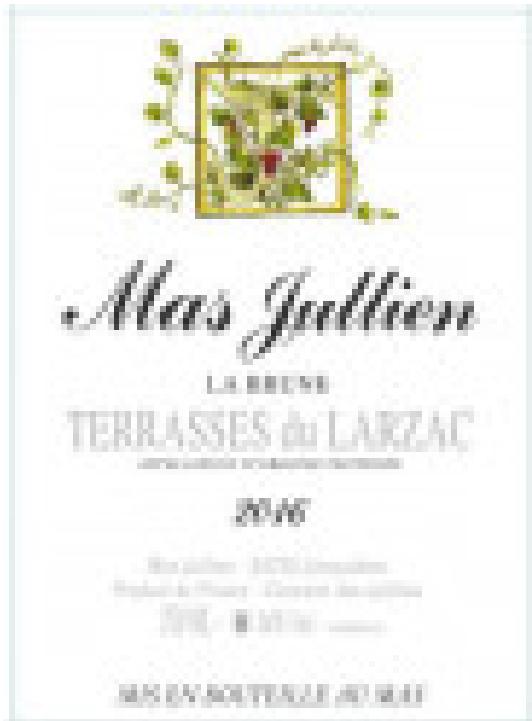


Mas Jullien "La Brune" rouge 2018



Prix du produit :

150,00 €

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

Cuvée: La Brune

RVF: 94/100

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

94/100 RVF. La nouvelle cuvée du domaine issue de vignes récemment achetées sur le lieu-dit "La Brune". Premier millésime 2016.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "La Brune" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **94/100**. Avec sa robe fine et translucide, c'est un vin fluide, floral, avec une belle envolée. On reste bien ancré dans des parfums sudistes mais avec une fraîcheur qui nous transporte

Commentaire d'Olivier Jullien : *Un parti pris identitaire fort et un rayonnement gustatif qui s'affirme de plus en plus. Un franc succès d'estime auprès des amateurs. Les cinsault et les grenaches se prélassent et s'enlacent dans ce lieu.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

TERRAIN : 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, éclaircissement si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères.

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

VINIFICATION : Égrappage total, cuaison 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 carafer 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..