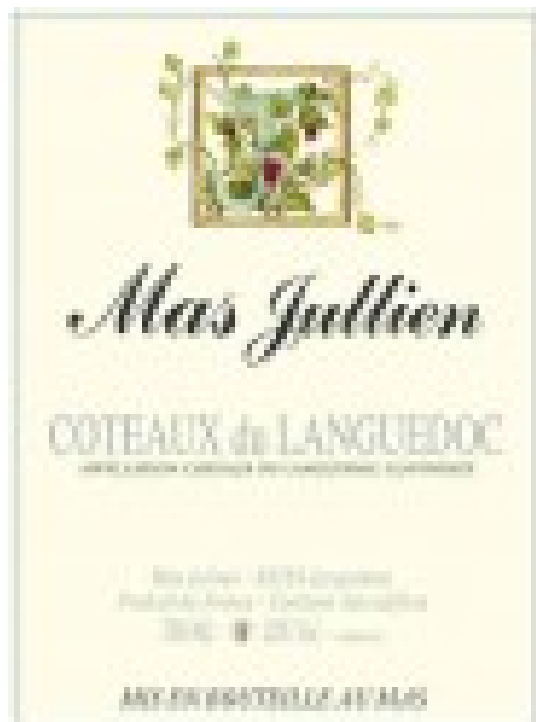


Mas Jullien rosé 2020



Prix du produit :

60,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2020

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 91/100

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

Limité à 3 bouteilles par client. *Comme d'habitude, un millésime pour la table avec un côté "couteau suisse" prêt à tout et pour tout le monde. (Olivier Jullien)*

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Mas Jullien rosé 2020

Limité à 3 bouteilles par client.

La Revue du Vin de France (nov. 2021) : **91/100**. *Olivier Jullien est le vigneron emblématique des Terrasses du Larzac. Ne passez pas à côté de ses rouges : Carlan, Lous Rougeos, La Brune*

dans le millésime 2019 sont de grands vins taillés pour la garde. Pour un plaisir plus immédiat, ce rosé est une vraie pépite. A la fois croquant et poivré, il laisse une sensation enveloppante, mais sans lourdeur.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : 15,5/20. *Une belle réussite que ce rosé, croquant et poivré. La bouche est enveloppante mais sans superflu, avec une belle persistance de fruits rouges.*

Commentaire d'Olivier Jullien : *Enfin un peu de jus ! Nous nous sommes régalés de voir la vie en rosé cette année ! Des mourvèdres et des carignans pleins de fruit, des cinsaults croquants, quelques cépages mystérieux au meilleur de leur forme et voilà ! Un millésime qui renoue avec les vertus de profondeur et de finesse ; La palette aromatique est intense mais sans extravagance. Un vin tout terrain qui va faire le job dans les situations les plus diverses. A boire sur le fruit de sa jeunesse mais aussi à garder ; vous êtes de plus en plus nombreux à déguster après 2/3 ans.*

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. Débourageage 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.