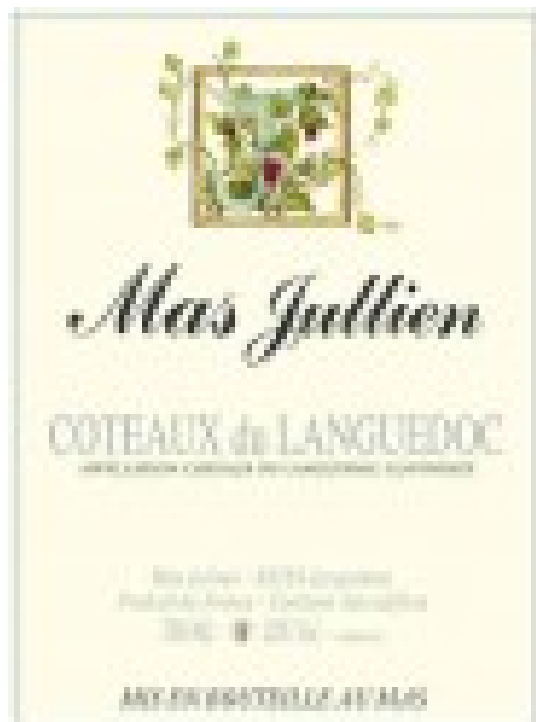


Mas Jullien rosé 2023



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2023

Appellation: Languedoc

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

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

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien rosé 2023

Olivier Jullien : *Le millésime précédent flirtait avec le "claret" qui a fait la réputation des vins de Languedoc au 17ème et 18ème siècle. Cette année on garde l'intention, la trame et l'intensité mais on l'étire vers plus de longueur et de prestance. Un peu moins vineux, une couleur plus surannée et une délicatesse qui contraste avec la rondeur de son aîné. Décidément le rosé ne veut jamais mettre deux fois de suite le même maillot de bain... L'éternel adolescent, le syndrome*

de Peter Pan !!!

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. Débourage 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.