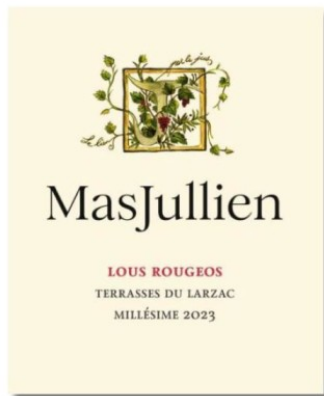


Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2023 (3 bouteilles)



Prix du produit :

177,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2023

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Lous Rougeos

Cépage dominant: carignan

Description brève du produit :

Un monument des Terrasses du Larzac vinifié par un vigneron-monument : malheureusement trop rare !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU MAS JULLIEN + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Mas Jullien "Lous Rougeos" rouge 2023

Commentaire d'Olivier Jullien : *C'est toujours une expérience à part de déguster cette cuvée tant son jus fluctue en permanence entre vibration, bondissement, onctuosité et volupté. Un concentré d'énergie indomptable et charmeur. Parfois, même sans connaître, on reconnaît ce qui est unique. L'évidence!*

Fiche technique rédigée par le domaine:

TERROIR : Dernières terres cultivables au pied des falaises du plateau du Larzac, c'est un balcon d'éboulis calcaire qui surplombe le village de St Privat à 400m d'altitude. C'était les terres à vin du village et chaque famille se devait de posséder un petit bout pour sa consommation personnelle. Abandonné depuis plusieurs décennies nous avons retrouvé le vignoble originel, remonté les murs en pierres sèches, replanté, cultivé les vieilles vignes encore présentes... C'est un travail de 15 ans qui va être mis en bouteille seul pour la première fois.

MODE DE CONDUITE : Le respect de la terre prend tout son sens dans ce lieu sauvage. Culture bio AB, pratiques biodynamiques, compost maison, traitements minéraux et macérations de plantes, labours, enherbement, taille courte, ébourgeonnage à cœur, éclaircissage si nécessaire, vendange manuelle, tris multiples et sévères...

CEPAGES : 1/3 de vieux carignan, 1/3 de syrah, 1/3 de grenache.

VINIFICATION : De la même manière que pour son proche voisin Carlan, Lous Rougeos bénéficie de vinifications douces. Ce terroir tardif est vendangé parmi les dernières vignes du domaine et de France. La fraîcheur et la vibration de ce lieu s'en ressent d'autant plus. Le raisin est égrappé et suit une macération en cuves pendant 15 à 25 jours selon le cépage, l'extraction est mesurée avec la température contrôlée et séparation des presses.

ELEVAGE : L'élevage dure entre 12 et 18 mois en petits foudres de chêne. Mise en bouteilles après le deuxième hiver.

DEGUSTATION : C'est toujours une expérience à part de déguster cette cuvée tant son jus fluctue en permanence entre vibration, bondissement, onctuosité et volupté. Un concentré d'énergie indomptable et charmeur. Parfois même sans connaître, on reconnaît ce qui est unique. L'évidence !

SERVICE : Il est préférable de le servir un peu frais, entre 14 et 15°C.

A BOIRE EN PETIT COMITE AVEC DES COPAINS CURIEUX ET / OU DES AMIS COMPLICES.