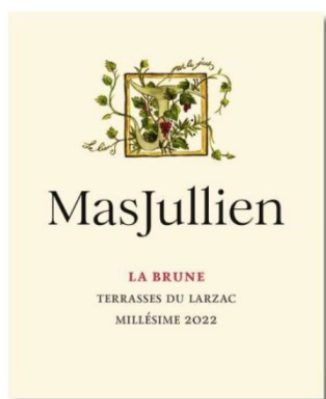


Mas Jullien "La Brune" rouge 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

177,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Olivier JULLIEN

Millésime: 2022

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Brune

RVF: 96/100

Cépage dominant: cinsault

Description brève du produit :

96/100 RVF. La 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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): **96/100**. *La Brune 2022, parcelle la plus classique, affiche le toucher velouté des argiles.*

Commentaire d'Olivier Jullien : *Un velours à large côte, une housse de couette en percale. La caresse est ferme et précise et insiste sur les parties les moins exploitées de notre palais. Le voyage est plus important que la destination...*

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 : Assemblage à la vigne de cinsault et grenache à parts égales, avec une pointe de mourvèdre, vinifié ensemble

VINIFICATION : Égrappage total, cuvaizon 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 6/12 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 : Un velours à large côte, une housse de couette en percale. La caresse est ferme et précise et insiste sur les parties les moins exploitées de notre palais. Le voyage est plus important que la destination...

SERVICE : Si vous êtes nombreux carafes avant de servir ; mais si vous n'êtes que deux prenez le temps de sentir défilier 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..
