

Mas de LUNÈS

MAS DE LUNÈS GRÈS DE MONTPELLIER 2019

Le grès de Montpellier est l'appellation phare du Mas de Lunès, le domaine emblématique et historique de la famille Jeanjean. Cet assemblage de Syrah et Grenache provient de vignes de 35 ans d'âge cultivées en bio.



CÉPAGE(S)

70% Syrah, 30% Grenache

VIGNOBLE

Argiles rouges à galets roulés essentiellement calcaires. Sélection des parcelles en AOP Languedoc Grès de Montpellier avec dédoubleage des bourgeons au printemps et décompactage de grappes à véraison. Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'influence maritime. Écosystème préservé de garrigue méditerranéenne.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué. Egrappage. Macération pré-fermentaire. Fermentation en cuve inox à 23-28°C. Extraction par des remontages quotidiens et 2 délestages puis une macération longue pour les Syrah. Fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

12 mois. 50% en fûts de chêne, dont ¼ neufs, ¼ d'un vin, ¼ de deux vins et ¼ de trois vins. Le reste en cuve inox.

DÉGUSTATION

ROBE : Rouge intense. NEZ : Complexe de fruits rouges, d'épices et de garrigue. BOUCHE : À l'équilibre remarquable où l'on retrouve les arômes de fruits et d'épices. Structure soyeuse se prolongeant sur une finale mentholée.

ACCORDS

Sur un gibier ou un tajine de veau aux pruneaux. À déguster dans les 8 prochaines années.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Ecocert - Bio

CONSEILS DE SERVICE

Servir à 15-16°C

POTENTIEL DE GARDE

6 à 10 ans

