Mas Jullien

Autour de Jonquières - rouge



Le Mas Jullien se situe à Jonquières dans le Département de l'hérault. Le Mas Jullien, c'est l'histoire du Languedoc, l'histoire d'un jeune œnologue, Olivier Jullien, qui décide contre vents et marais, et surtout contre tous les viticulteurs du pays, de faire son vin, le sien, celui dont il a rêvé. Olivier est très attaché à son terroir, à Jonquières, son village de toujours. Il travaille dans une démarche de biodynamie mais n'indique sur ses vins que l'agriculture biologique pour conserver certaines libertés.

TERROIR : AOC Terrasses du Larzac 13.5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : 40% vieilles vignes de mourvèdre, 30% carignan, 30% syrah.

VINIFICATION : Chaque cépage est vinifié séparément. Egrappage total, puis une cuvaison de 15 à 25 jours accompagnée d'extractions maîtrisées.
Élevage 12 mois en petits foudres, terroirs et cépages séparément.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température autour 14 et 15°C.

ACCORDS METS ET VIN : A savourer avec carré d'agneau, rosebeef, plateau de fromages.

GARDE : Vif intérêt à déguster cette cuvée dans sa première année et à conserver quelques bouteilles pour déguster à maturité après 7-15 ans de garde dans une bonne cave.

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis intense, reflets bordeaux ou grenat. Le nez se déploie en une complexité remarquable, mêlant des notes de cuir et d'animalité, complétées par des épices douces, des baies noires et des nuances typiques de garrigue. En bouche, se distingue par sa puissance aromatique. Les arômes de fruits rouges et noirs se marient avec une sapidité affirmée et des tannins d'une élégante fermeté. La finale, longue, souligne des touches de réglisse, d'orange sanguine.