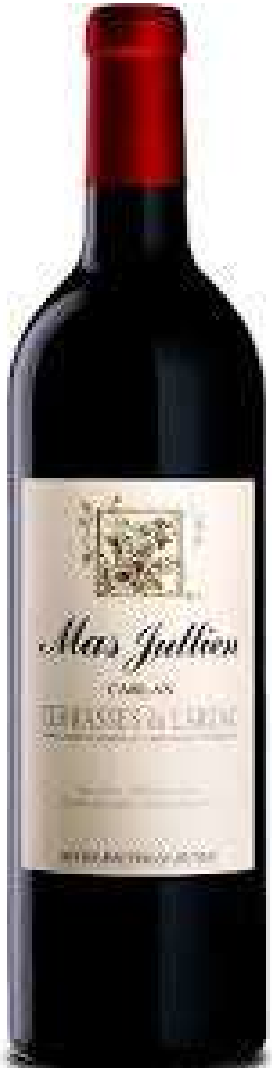
Mas Jullien
Carlan - rouge



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) : Grenache, cinsault, syrah, carignan.

VINIFICATION : Vinification parcellaire, levures indigènes, extractions douces pour préserver l'élégance.
Élevage long en foudres et demi-muids, sans excès de bois neuf.
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 tartare de veau, joue de bœuf confite au vin rouge, pigeon rôti.

GARDE : 15-20 ans.

SPÉCIFICITÉS : Robe rubis profonde et lumineuse. Le nez s'exprime sur des arômes de fruits rouges et noirs, d'herbes méditerranéennes, d'épices douces complétée par une touche fumée et minérale. En bouche, l'attaque est fraîche et ciselée, portée par une matière élégante et des tannins fins.