



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine de MasLauris - Les Terres de ML

Cuvée

Sudains

Appellation

AOC Luberon

Type

Blanc

Millésime

2022

Cépages

Rolle 80%, Grenache blanc 20%

PRÉSENTATION

Présentation

Une jolie robe jaune pâle marquée de reflets argentés. Ce vin détient un nez discret et floral, rappelant la garrigue de sa région. En bouche, fraîcheur et vivacité seront marquées par une belle acidité, permettant d'équilibrer les arômes de fruits frais. Idéal à l'apéritif ou sur des plats de viandes blanches et de poissons, ce vin a tout pour vous séduire.

Le millésime

Un millésime marqué par un climat chaud et sec. Après un hiver froid, la vigne a pu retrouver son cycle débouillant tardivement et évitant ainsi les gelées printanières. Un début de saison sous une météo douce et saine, malgré un manque de précipitations, a permis un bon développement des vignes et des grappes. L'été fut très chaud avec de nombreux épisodes caniculaires mais aussi d'une grande sécheresse. Les pluies attendues du 15 Août ont été libératrices et la météo du mois de Septembre a permis de vendanger à parfaite maturité.

2022 est à nos yeux un très beau millésime.

Situation

Parcelles situées à une altitude de 300 mètres au pied des montagnes du Luberon.

Terroir

Sol: sablo-limoneux

À la vigne

Vignes certifiées biologiques uniquement.

Vinification

En cuve inox, avec une pointe de bois (10%) pour apporter de la rondeur. Fermentation alcoolique certifiée biologique.

1/2

Les Terres de ML

Quartier Les Grès, 84360 Lauris
aurelien.le.tellier@maslauris.fr



INTER RHÔNE

ML

Élevage

Sur lies fines. Mise en bouteille sur un jour du fruit du calendrier lunaire afin de préserver le potentiel aromatique.

CONSEILS

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Aspect visuel

Une jolie robe jaune pâle marquée de reflets argentés.

Au nez

Ce vin détient un nez discret et floral, rappelant la garrigue de sa région.

En bouche

En bouche, fraîcheur et vivacité seront marquées par une belle acidité, permettant d'équilibrer les arômes de fruits frais.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13,5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-10
Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Sucre résiduel: 1,4 g/l

pH: 3,32

Acidité volatile: 0,58 g/l

Acidité totale: 3,79 g/l

SO2 free: 27 mg/L

SO2 total: 86 mg/L

