



# DOMAINE MAS DES LAVANDES

## IGP Méditerranée Rosé



Le domaine est installé sur la commune de Cucuron dans le parc du Luberon (photo ci-dessus) au cœur d'une nature sauvegardée et authentique où se côtoient la vigne, les garrigues, les chênaies blanches et vertes, les rivières, les falaises et les gorges.

C'est dans cet écrin naturel privilégié que Michel Laurent (photo ci-dessus) et son frère poursuivent l'aventure familiale débutée il y a maintenant trois générations. Le vignoble est conduit dans le respect des principes de l'agriculture raisonnée : cette démarche vise à prendre en compte la protection de l'environnement ainsi que la santé en s'adaptant au fonctionnement de l'écosystème local et des mécanismes de régulation biologiques.

- **Cépages** : 80% Syrah, 10% Merlot, 10% Ugni Blanc.
- **Nature des sols** : argilo-sablonneux.
- **Surface du vignoble** : 11 hectares.
- **Densité de plantation** : 4 000 pieds / hectare.
- **Age moyen des vignes** : 15 ans.
- **Alcool** : 13 % vol.
- **Production** : 90 778 bouteilles.
- **Sucres résiduels** : < 3 grammes / litre.
- **Vinification et élevage** : pressurage direct sur vendange matinale suivie d'une fermentation des jus sous température contrôlée.
- **Notes de dégustation** : belle robe rose brillant. Nez aux délicieux arômes de fruits rouges, de cassis et de groseille. La bouche s'ouvre sur de délicates notes florales, de rose et de pamplemousse, avec une finale fraîche, gourmande de fraise.
- **Température idéale de service** : de 8°C à 10°C.