



## Domaine Mas Jullien Autour de Jonquières

L a n g u e d o c | F R A N K R I J K

Puro  
W I J N E N



### WIJNDOMEIN

Domaine Mas Jullien



### DRUIVENSOORT

Mourvèdre, carignan, syrah



### WIJNBOUW

Lutte Raisonnée



### GASTRONOMIE

Wild I Entrecôte op de BBQ

### Beschrijving

Deze wijn is gemaakt vanuit een selectie van percelen, voornamelijk bestaande uit kalkhoudend grind op de hoge terrassen van de Hérault en de laatste uitlopers van Larzac, op hoogtes van rond de 150 meter; grote diversiteit in structuur en textuur. Een half dozijn percelen rond Jonquières en in naburige gemeenten, geselecteerd op hun expressiviteit en complementariteit, zorgen voor het evenwicht van deze cuvée. Elk perceel is uniek qua microklimaat, minerale rijkdom en bodemstructuur. AB biologische teelt, observatie, onafhankelijkheid van geest en een globale visie leiden onze aanpak. Natuurlijke en traditionele teelt, biodynamische praktijken, zelfgemaakte compost, minerale behandelingen en plantenmaceraties, ploegen, grassen, kort snoeien, ontbladeren, uitdunnen indien nodig, manueel oogsten, meervoudig en streng sorteren.

Oude wijnstokken van Mourvèdre 40%, Carignan 40%, Syrah 20%.

Volledige ontstemming, 15 tot 25 dagen onderdompeling afhankelijk van de druivensoort en het terroir, zachte extractie door neerdrukken en/of overpompen, temperatuurregeling, pneumatische pers, opnieuw persen indien nodig.

Rijping: 12 maanden in demi-muids, met afzonderlijke terroirs en druivensoorten, mengen en nog eens 12 maanden rijping in vaten. Slechts één botteling, vaak een kleine fining, geen filtratie. Nog eens 6 maanden bewaard voor de verkoop.

Het is heel interessant om deze cuvée in zijn eerste jaar te proeven, en natuurlijk om een paar flessen te vergeten om er na 7 tot 15 jaar in een goede kelder van te genieten als hij volgroeid is. Decanteer vlak voor het serveren, op ongeveer 14-15°C. Een geopende fles die in de koelkast wordt bewaard, kan de volgende dag en de dagen erna nog beter zijn.

### Domein

Olivier Jullien wordt beschouwd als een van de grootste wijnbouwers van de Languedoc en is vooral bekend als een van de pioniers van de heropleving van de wijnbouw in de Terrasses du Larzac. Geboren op deze rijke en complexe kalkbodem, gekenmerkt door sterke klimatologische contrasten, kocht Olivier Jullien zijn eerste hectare wijnstokken toen hij nog maar 20 jaar oud was in 1985. De wijnstok was voor hem een vanzelfsprekende keuze. Oliver Jullien en Jean-Philippe Granier richtten Mas Jullien op in 1985. Mas Jullien ligt in Jonquières, ten noorden van Montpellier in de Languedoc, en produceert wijnen uit de Côteaux du Languedoc en Terrasses du Larzac appellations.