

L'EMBLÉMATIQUE 1936 - AOP LANGUEDOC GRÉS DE MONTPELLIER 2023

1936 est une année emblématique pour la famille Jeanjean. C'est l'année où nos aïeux Maurice-François et son fils, Paul, ont acheté le Mas de Lunès. Pendant que les français découvraient les congés payés et que les villes vivaient au rythme de la Belle. Epoque, ici, à la campagne, on savourait le silence et la nature. Comme aujourd'hui. Nous avons tous un attachement particulier à ce domaine où tout nous rappelle notre histoire vigneronne, notre famille, nos racines



CÉPAGE(S)

70% Syrah, 30% Grenache

VIGNOBLE

Entre 100 et 150 m d'altitude. Parcelles de galets roulés calcaires sur sol d'argiles rouges. Taille en cordon de Royat. Dédoublage des bourgeons au printemps, décompactage de grappes à véraison. Climat méditerranéen chaud et sec, tempéré par l'influence maritime. Écosystème préservé de garrigue méditerranéenne.
Les vendanges ont lieu en septembre, début du mois pour la syrah et vers le 20 pour le grenache.

VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri embarqué. Egrappage. Macération pré-fermentaire. Fermentation en cuve tronconique en bois et en cuve inox à 23-28°C. Extraction par des remontages quotidiens et 2 délestages puis une macération longue pour les Syrahs. Fermentation malolactique.

ÉLEVAGE

40% de la cuvée est élevé en barriques de chêne français durant 12 mois en moyenne. ¼ des barriques sont neuves.

DÉGUSTATION

Robe rouge intense et nez Complexe de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Équilibre remarquable en bouche où l'on retrouve les arômes de fruits et d'épices. Structure soyeuse se prolongeant sur une finale mentholée.

ACCORDS

Servir en accompagnement de viande de veau (côtes, escalopes), de couscous, de viandes de porc (filet mignon)...

CONSEILS DE SERVICE

Servir à 14-15°C

POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans

TAUX D'ALCOOL

14

Les pratiques agro-écologiques sur le domaine :

BIO · HVE · Cépages résistants · Apiculture · Levures originelles · Éco-pâturage · Vitiforesterie · Suivi biodiversité · VEGAN · Couvert végétal