Domaine Mas Lauris - Production de vins AOP Luberon

- Produits locaux
- Boissons

Coup de coeur

Petit domaine de 11 ha en agriculture biologique sur la commune de Lauris, le propriétaire du vignoble de Maslauris, Didier Théophile et son responsable d'exploitation Aurélien Letellier, jeune vigneron du Luberon très dynamique, ont entièrement rénové ce vignoble dés 2015 pour y produire les cépages de l'appellation A.O.P. Luberon. Les vignes bénéficient à la fois d'un très bon ensoleillement et des nuits fraîches en été. La présence du mistral permet d'apporter de la fraicheur et d'assurer un état sanitaire irréprochable avec des raisins récoltés à la main et vendangés tôt le matin. Les vins sont élaborés en mixant les techniques traditionnelles et modernes de vinification avec des cuves en béton naturel pour l'élaboration des vins. L'élevage des vins se fait majoritairement en cuve inox mais également en fût et chai à Barriques. Les cuvées proposées à la marque sont "l'Inopiné" en rouge, blanc et rosé. La cave adhère à la charte inter Rhône. Le caveau du domaine ouvre ses portes au public toute l'année.
avec la dégustation de vins mais également la visite du vignoble et du chai. Avec la fréquentation estivale, il est recommandé d'avoir réservé un créneau pour une visite.
Le domaine permet d'accueillir les groupes, sur rendez-vous pour plus d'organisation. La cave étant de plain-pied, elle est accessible aux personnes à mobilité réduite. Elle est présente sur facebook, instagram…

Le Domaine de MasLauris se situe entre le massif du Luberon et la Durance, dans la partie la plus méridionale de la Vallée du Rhône. Du domaine, le panorama s'étend du Luberon jusqu'au Pays d'Aix-en-Provence et sa Sainte-Victoire. Le propriétaire de MasLauris Didier Théophile a repris en 2015 ce domaine aux vignes entièrement replantées où l'on produit en agriculture biologique des vins fins et racés de l'appellation A.O.P. Luberon. Le domaine est actuellement composé de douze hectares de vignes, certifiées biologique. Situés à 300 mètres, les six cépages rouges et quatre cépages blancs sont soigneusement cultivés. Les vendanges sont exclusivement manuelles, dès 4h du matin à la lampe frontale.

La production est composée de neuf cuvées, répondant à l'AOP Luberon : quatre en rouge, trois en blanc et deux en rosé.Les vignes bénéficient à la fois d'un très bon ensoleillement et des nuits fraîches en été. Un enherbement sur chaque rang confère au domaine des pratiques agroécologiques. La présence du mistral permet d'apporter de la fraicheur et assure un état sanitaire irréprochable avec des raisins récoltés à la main et vendangés tôt le matin. Les vins sont élaborés en mixant les techniques traditionnelles et modernes de vinification avec des cuves en béton naturel pour l'élaboration des vins. L'élevage des vins se fait majoritairement en cuve inox mais également en fût et chai à Barriques. Les cuvées proposées à la marque sont "l'Inopiné" en rouge, blanc et rosé.

Caractéristiques

Ouverture du lundi au vendredi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

Et le samedi de 10h00 à 18h00

Fermeture le dimanche

Visite de l'entreprise possible
oui
Nous suivre
https://www.maslauris.fr/

Contact

DIDIER THEOPHILE

Adresse

DOMAINE MASLAURIS
QUARTIER LES GRES
84360
LAURIS
06 79 80 03 35
aurelien.le.tellier@maslauris.fr
Parc

Le territoire du parc naturel régional du Luberon s’étend sur 185 000 hectares, de Cavaillon (Vaucluse) à Lurs (Alpes-de-Haute-Provence), de part et d’autre du massif du Luberon (1,125 m au sommet du Mourre Nègre).

Parc naturel régional du Luberon

Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué aurelien.le.tellier@maslauris.fr

CAPTCHA

What code is in the image? Enter the characters shown in the image.

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam) automatisées.

Envoyer