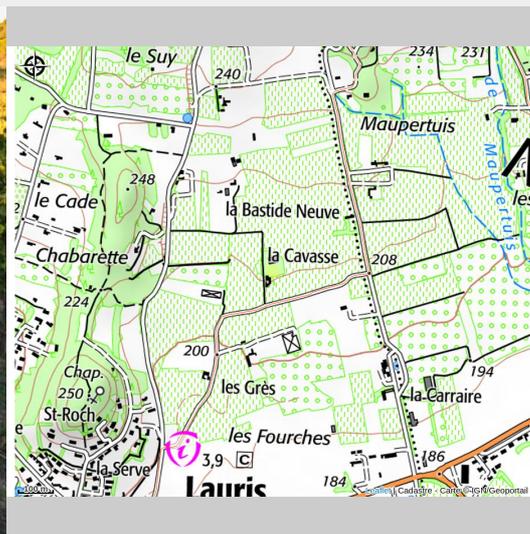


## Domaine de MasLauris

Lauris



Crédit photo : Vendanges au Domaine de MasLauris (Droits gérés Domaine de MasLauris)

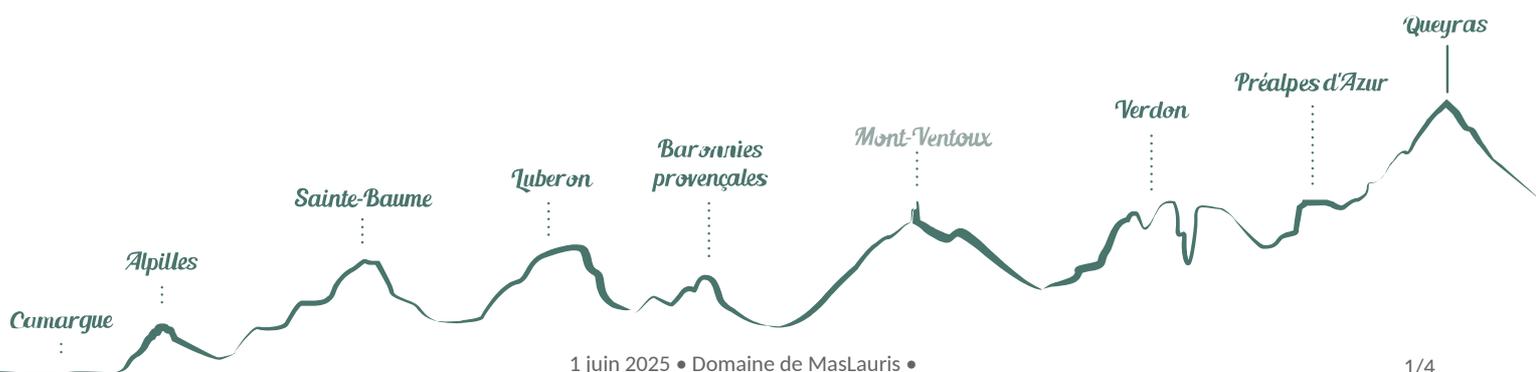
*Le Domaine de MasLauris se situe au cœur de la Provence, sur l'un des plus beaux terroirs de l'appellation Luberon. Les terres du Domaine s'étendent sur de doux coteaux, proches du village de Lauris, entre le massif du Luberon et la Durance.*

### Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale, Cave

Label : Autres, Marque Valeurs Parc naturel régional



# Description

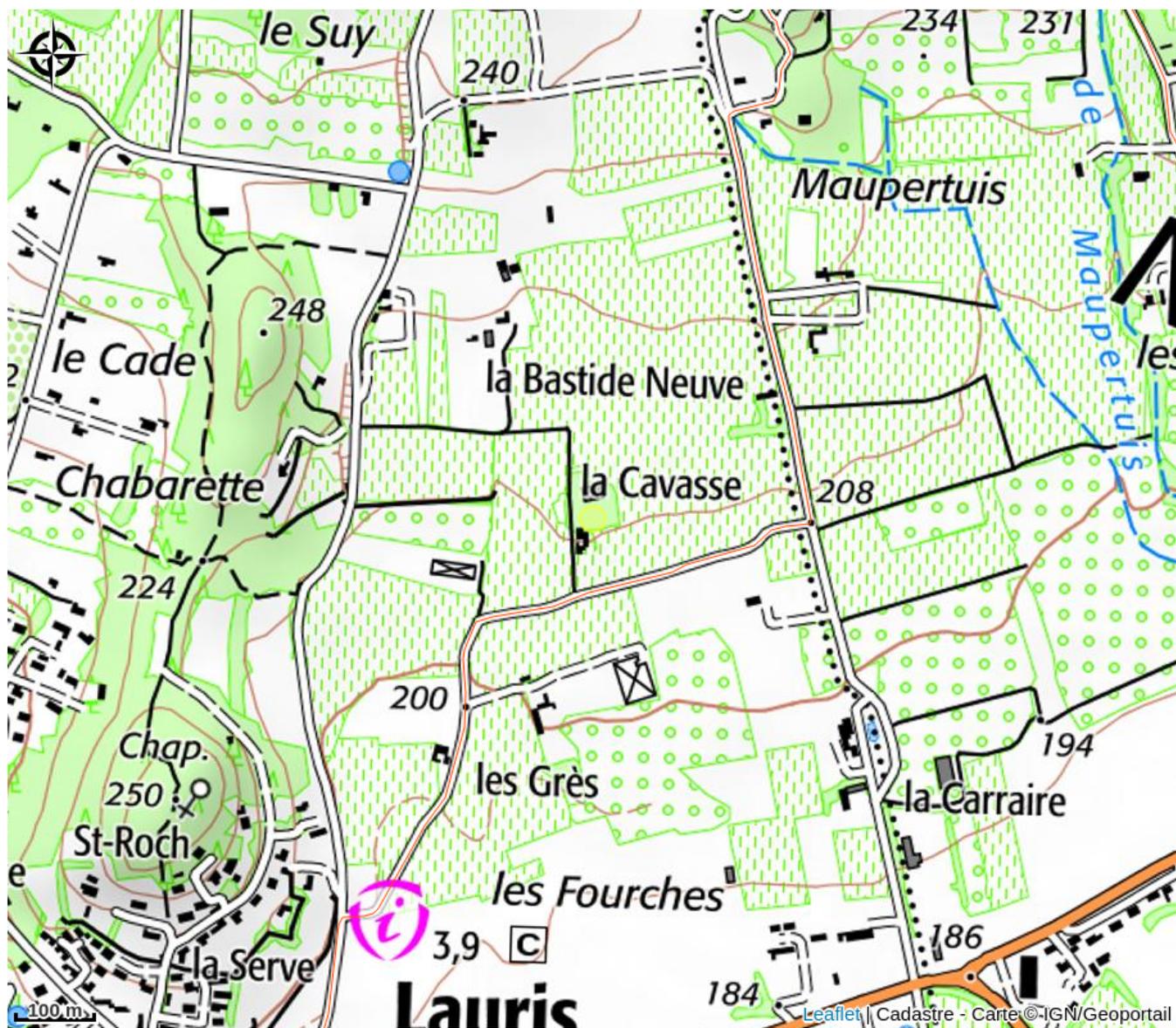
De ses terres, surgit un magnifique panorama allant du Luberon, avec son point culminant le Mourre Nègre, jusqu'au Pays d'Aix-en-Provence avec sa montagne de la Sainte-Victoire.

Passionnés de vin et par la région, les propriétaires de MasLauris ont rêvé d'un lieu d'exception. Un domaine où l'on produit de grands vins fins et racés, ancrés dans leur terroir, en harmonie avec leur environnement. Les méthodes utilisées mêlent des techniques traditionnelles et modernes de vinification avec notamment des cuves en béton naturel pour l'élaboration des vins rouges.

Depuis 2012, le domaine a été totalement repensé. Il a bénéficié d'une rénovation complète avec la construction d'un chai gravitaire flambant neuf, précédée, après arrachage et un repos des terres, de la replantation de près de 12 hectares de jeunes vignes. Ces vignes, issues des meilleures sélections massales, sont conduites en agriculture biologique. A la cave, les vinifications sont menées de façon douce, rigoureuse et le plus naturellement possible dans le but de respecter les raisins vendangés. Elles sont menées sur les conseils de Michel Tardieu, enfant de Lauris, là-même où est situé le domaine.

Les vignes constituent un seul tenant autour de la propriété et bénéficient à la fois d'un ensoleillement exceptionnel et de nuits fraîches en été, après des hivers souvent secs et rigoureux. La présence du mistral dans la région permet d'apporter de la fraîcheur et d'assurer un état sanitaire irréprochable et ainsi, des vendanges saines. Fidel à ses racines provençales, on retrouve dans le vignoble des cépages permettant de produire de grands vins du Rhône et du sud de la France : Serine, Syrah, Grenache noir, Mourvèdre, Carignan et Cinsault pour les rouges et rosés, Roussanne, Grenache blanc, Vermentino et Viognier pour les blancs. Les vendanges entièrement manuelles, sont récoltées à une maturité optimale, grâce à un suivi rigoureux des maturités réalisé par nos soins. Ces vins certifiés vinification biologique, entendent restituer pleinement la typicité des cépages de l'appellation Luberon.

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

### Ouverture:

Du 02/01 au 22/12, tous les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis.

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h à 17h

Ouvert le samedi de 10h à 12h et de 13h à 18h30 de Juin à Septembre (consulter le site web pour connaître la période exacte).

### Tarifs:

Accès libre. Visites guidées avec dégustations : 8€/personne.

Prix des cuvées entre 10,50€ et 30€.

### Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit

### Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Visites guidées, Exportation internationale, Boutique en ligne

*Fiche mise à jour par Destination Luberon Monts de Vaucluse le 18/02/2025*

## Contact

Quartier Les Grès

84360 Lauris

Tél. 0666241842

[contact@maslauris.fr](mailto:contact@maslauris.fr)

<https://www.maslauris.fr>