CARIGNAN 2025 ROUGE

MAS LAVAL



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin qui exhale avec délicatesse tout le caractère séveux et sanguin de ce cépage authentique. Un carignan irrésistible qui retrouve toutes ses lettres de noblesse.

Accords mets et vins

Fromages, viandes rouges, grillades

Détails

Millesime : 2025
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Carignan
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Joel Laval
Theme : Monocépage
Domaine : Mas Laval
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Pays d'Hérault
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Terroir de la Seranne - Contrefort du Larzac
Cépage : 100% Carignan
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Traditionnelle avec des pigeages manuels et des longueurs de macérations adaptées au millésime.
Elevage : En cuve pour conserver le fruit et la fraîcheur (7 à 8 mois)

Dégustation

Robe : Belle robe pourpre
Nez : Nez éclatant de mûre de ronce, de myrtille sauvage et de cèdre.
Bouche : La bouche est veloutée et délicate offrant une très belle expression de ce cépage.
Garde : 0 à 2 ans
Température de service : 16°-17°

HISTOIRE DU DOMAINE

Notre domaine, implanté au cœur de l'appellation Terrasses du Larzac situé sur le terroir d'Aniane dans le sud de la France, est issu d'un patrimoine familial existant depuis plus de trois générations. C'est avant tout une histoire de famille, beaucoup de persévérance, de rigueur et surtout de passion. Forts de notre engagement pour le respect de la terre et de l'environnement, nous sommes actuellement en conversion Bio. Le vignoble de 35 hectares est composé des principaux cépages traditionnels du Languedoc : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Aramont, Chardonnay, Vermentino, Sauvignon et de vieux Carignans. Nous privilégions les travaux manuels pour préserver au maximum les sols (labour un rang sur deux, épamprage, palissage, vendange en vert, effeuillage et vendanges). La vinification est traditionnelle : longues macérations et pigeages réguliers. Elevage entre 8 et 24 mois en fûts bourguignons et foudres. Chaque cépage est élevé séparément et assemblé avant la mise en bouteille.Composition de notre gamme de vins : -La Grande Cuvée : Rouge-Les Pampres : Rouge, Blanc et Rosé -Les 100% Monocépages : Carignan, Cinsault et Mourvèdre-Les P'tites Soifs : Rouge, Blanc et Rosé Le terroir des Terrasses du Larzac :Terroir exceptionnel du Languedoc, soumis à un climat méditerranéen offrant une situation géographique privilégiée. Parfait équilibre entre fraîcheur des contreforts des Cévennes et chaleurs languedociennes qui favorise une maturation lente et progressive des raisins. Syrah & Grenache : un terroir calcaire couvert de galets roulés sur les reliefs proches du massif de l'Arboussas. Vignes entourées de garrigue et de chênes verts, à proximité de la vallée de Gassac. Mourvèdre : paysages de terrasses, rebord du Larzac et de la Seranne. Sols limono-argilo sableux, un climat chaud pendant la journée et le soir la fraîcheur est apportée par le haut relief du Larzac. Ce terroir convient parfaitement à ce type de cépage.

Plaisirs du vin
Marmande