GRANDE CUVÉE 2024 BLANC

MAS LAVAL



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

La nouvelle cuvée qui a tout d'une grande. Jolie robe dorée, un nez expressif et complexe avec, en bouche, une consistance parfaitement maitrisée.

Accords mets et vins

Apéritif, poisson, viande blanche, volaille

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée - Certification TERRA VITIS - En conversion bio
Contenance : 0,75 L
Cépages : Grenache, Roussanne, Viognier
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Joel Laval
Domaine : Mas Laval
Couleur : Blanc
Appellation : IGP Saint Guilhem le Désert-Cité d'Aniane
Bio : oui

Dégustation

Robe : Robe lumineuse à la teinte pâle
Nez : Vin expressif sur la poire fraîche, les fleurs blanches et une note de badiane.
Bouche : La bouche est ample mais fraîche, l'ensemble ambitieux.
Garde : 5 ans
Température de service : 10-12°

Caractéristiques

Terroir : Terroir sur des marnes calcaires, petites parcelles en étagères, exposition Sud-Ouest.
Cépage : Grenache, Roussanne et Viognier
Vendange : Manuelle
Viticulture : Labellisé agriculture biologique depuis 2023.
Vinification : En fûts bourguignons avec bâtonnages réguliers et cuves inox
Elevage : 8 mois en fûts bourguignons, chêne français, chauffe faible, barrique neuve. 50 % fûts et 50 % cuve inox

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