

# LES PAMPRES 2023 ROSÉ

MAS LAVAL



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

L'expression sudiste de la fraîcheur et de la gourmandise des fruits à noyaux.

## Accords mets et vins

Apéritif

## Détails

**Millesime** : 2023

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Aramon

**Région** : Languedoc Roussillon

**Packaging** : carton de 6

**Domaine** : Mas Laval

**Couleur** : Rosé

**Appellation** : IGP Pays d'Hérault

## Caractéristiques

**Terroir** : Calcaire - Galets roulés - Massif de l'Arbousas

**Cépage** : 100 % Aramon

**Vendange** : Manuelle

**Viticulture** : Raisonnée - Certification TERRA VITIS - En conversion bio

**Vinification** : Traditionnelle et pressurage direct

**Elevage** : Cuves

## Dégustation

**Robe** : Rose pâle et groseille

**Nez** : Nez frais et fruité sur des notes gourmandes de grenadine

**Bouche** : Bouche tendre et consistance maîtrisée

**Garde** : Un vin plaisir à boire immédiatement pour sa jolie fraîcheur

**Température de service** : 12°-14°

## Avis d'expert Plaisirs du vin

Robe : très belle robe rose saumonée, reflet pétales de rose, rose brillante. Nez : un nez de bonne intensité aromatique avec une gourmandise de fruits rouges, noirs et florale. La séduction opère. Bouche : à l'attaque franche, avec de l'élégance. Le volume de bouche est d'une belle allonge sur une vivacité qui désaltère avec un fruit croquant. La finale fait de la résistance pour nous rafraîchir. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2019. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, salade St Antoine, terrine de saumon, pissaladière, fusilli aux soupions. Le plat : tarte aux poivrons confits et copeaux de parmesan. Remarque : Un rosé multiprise qui sera au rendez-vous à chaque instant de vos plats. Un rosé plein sud avec une superbe énergie.

## 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