LES PAMPRES 2024 ROUGE

MAS LAVAL



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin fruité aux tanins souples et gouleyant à boire sans attendre pour un plaisir immédiat.

Accords mets et vins

Grillades, viande blanche et rouge

Détails

Millesime : 2024
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Mourvèdre, Syrah, Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Joel Laval
Theme : grilladesrouges!
Domaine : Mas Laval
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Terrasses du Larzac

Dégustation

Robe : Robe rouge profond avec des reflets de cerises noires.
Nez : Nez élégant et complexe avec des notes de fruits rouges, réglisse et une petite touche boisée.
Bouche : La bouche ronde et voluptueuse est structurée par des tanins fins et élégants. Vin équilibré frais et gourmand.
Température de service : 16-17°

Caractéristiques

Terroir : Calcaire - Galets roulés - Sols limono argilo sableux - Massif de l'Arboussas.
Cépage : Syrah 40%, Grenache 20%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Raisonnée - Certification TERRA VITIS - En conversion bio
Vinification : Traditionnelle
Elevage : 12 mois foudres et barriques bourguignonnes, barriques de 1 vin

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