LES PAMPRES 2025 BLANC

MAS LAVAL



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin fruité et gourmand sur des notes florales et d'agrumes pour une belle sensation de fraîcheur.

Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mers, coquillages, poissons.

Détails

Domaine : Mas Laval
Couleur : Blanc
Millesime : 2025
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique, Raisonnée
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay, Viognier, Grenache blanc, Sauvignon
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Hérault
Nom du Vigneron : Joel Laval

Dégustation

Robe : Vin à la robe pâle et limpide, aux reflets verts.
Nez : L'aromatique est éclatante sur le zeste de citron vert, le kumquat et la pierre à fusil.
Bouche : La bouche est charnue et fruitée. Finale sur la fraicheur.
Garde : 1 à 2 ans
Température de service : 12-14°

Caractéristiques

Terroir : Terrain argilo calcaire
Cépage : Chardonnay, Sauvignon, Grenache Blanc et Viognier
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Traditionnelle et pressurage direct
Elevage : En cuves

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.

