LA GRANDE CUVÉE 2022 ROUGE

MAS LAVAL



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Une robe sombre et profonde. Un nez expressif et puissant tout en élégance. La Grande Cuvée exprime toute la richesse du terroir d'exception des Terrasses du Larzac.

Accords mets et vins

Gibiers, viandes rouges grillées, fromages.

Détails

Domaine : Mas Laval
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Terrasses du Larzac
Nom du Vigneron : Joel Laval

Dégustation

Robe : Robe sombre et profonde aux reflets intenses
Nez : Un nez expressif et puissant de fruits rouges, des notes florales et épicées qui subliment les senteurs de garrigue
Bouche : Bouche délicate et gourmande, tout en gardant une belle fraîcheur. La Grande Cuvée exprime toute la richesse du terroir d'exception des Terrasses du Larzac.
Finale : Long et élégant avec une belle fraîcheur. Caractère puissant et solaire.
Garde : Vin de garde : entre 5 et 10 ans.
Température de service : 16-17°

Caractéristiques

Terroir : Calcaire - Galets roulés - Sols limono argilo sableaux - Massif de l'Arboussas.
Cépage : Syrah: 70% Grenache: 20% Mourvèdre: 10%
Vendange : Manuelle
Viticulture : Raisonnée - Certification TERRA VITIS - En conversion bio
Vinification : Traditionnelle
Elevage : 12 mois en fûts bourguignons, barrique de 1 à 3 vins et 12 mois en foudre de 50hl.

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
Montauban