

MAS LAVAL
26 rue Jean Casteran
34150 Aniane
Tél : 04.67.57.79.23 / 06.85.31.98.40
Fax : 04.67.57.84.38
contact@maslaval.com
www.maslaval.com



Grande Cuvée 2010

Bref historique :

Notre domaine, situé au cœur du terroir d'Aniane, est issu d'un patrimoine familial existant depuis plus de trois générations. Nous exploitons aujourd'hui une trentaine d'hectares, et nous en vinifions plus d'une dizaine, le reste est apporté à la cave coopérative. Notre gamme est composée de deux vins rouges, d'un blanc et d'un Rosé en vin de pays.

Cépages :

- Syrah (70 %)
- Grenache noir et gris (20 %)
- Mourvèdre (10%)

- La conduite des vignes : c'est l'étape essentielle, gage de qualité du futur vin.
Pour cela nous limitons au maximum le travail mécanique afin de préserver le sol et les souches de nos parcelles :
 - Taille sévère, labour, fumure naturelle, palissage, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendange en vert, effeuillage manuel, vendange manuelle pour permettre le tri de la vendange.
- La vinification est traditionnelle avec des pigeages manuels sans apport de levures extérieures et de longues macérations (30 jours en moyenne).
- L'élevage : 18 mois en barrique bourguignonne, chêne français, chauffe très faible, barrique de 1 vin. Chaque cépage est élevé séparément, l'assemblage est fait avant la mise en bouteille. Le vin n'est ni filtré, ni collé.
- Terroirs d'Aniane
Pour la syrah et les grenaches, essentiellement 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.
Pour le mourvèdre, direction la route de Puéchabon au Nord d'Aniane. Paysages de terrasses, rebord de l'immense Larzac et de la Serranne. 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.
Pour le cabernet franc, sol profond, argilo calcaire. La vigne est jeune : 4 ans. Pour l'instant nous expérimentons, à suivre ...