



Mas Laval

Les Pampres rouges 2015 – IGP Pays d’Hérault

Bref historique : Notre domaine, situé au cœur du **terroir d’exception d’Aniane** dans le sud de la France, est issu d’un patrimoine familial. Depuis trois générations nous travaillons et respectons nos vignes avec persévérance, rigueur et passion. Notre gamme est composée d’un vin rouge : « La Grande Cuvée » en AOC Terrasses du Larzac, ainsi que de la cuvée « **Les Pampres** » constituée d’un vin rouge, d’un vin blanc et d’un rosé.

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 des raisins.

Les cépages des Pampres rouges : **Syrah** (45 %) ; **Grenache** (20 %) ; **Mourvèdre** (20 %) ; **Carignan** (15 %).

La vinification : elle est traditionnelle avec des pigeages manuels, sans apport de levures extérieures et de longues macérations (30 jours en moyenne).

L’élevage : 12 mois en foudres et barriques bourguignonnes, chêne français, chauffe très faible, barriques 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 le **Grenache**, 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 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.

Pour le **Carignan** : vieille vigne de plus de 30 ans sur le terroir en pente de la Seranne, contrefort du Larzac.

Quelques commentaires de dégustation : Vin fruité, gouleyant, aérien, souplesse des tannins, s’adapte à beaucoup de situations culinaires, à boire dans les deux ans pour conserver sa jeunesse et ses arômes.