

MAS LAVAL
26 rue Jean Casteran
34150 Aniane
Tél : +33(0)4.67.57.79.23 /
+33(0)6.85.31.98.40
Fax : +33(0)4.67.57.84.38
contact@maslaval.com
www.maslaval.com



LES PAMPRES BLANC 2011

Cépages pour le blanc :

- Viognier (30 %)
- Chardonnay (50 %)
- Chenin (20%)

□ **La conduite des vignes** : c'est l'étape essentielle, gage de qualité du futur vin.

Le travail mécanique est quasi impossible par le relief, ainsi nous préservons le sol et les souches de nos parcelles : - Taille sévère, fumure naturelle, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendange manuelle pour permettre le tri. Le rendement est naturellement limité.

□ **La vinification** en cuve Inox.

□ **L'élevage** : aucun élevage

□

□ **Terroir du blanc**

Pégairolles de l'Escalette , 380 m d'altitude, argilo calcaire, un terroir d'exception pour les blancs du Languedoc. (Complexité, profondeur et fraîcheur)