

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



LES PAMPRES BLANC 2012

Cépages pour le blanc :

- Viognier (40 %)
- Chardonnay (45 %)
- Chenin (15%)

- **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)