

**MAS LAVAL**  
26 rue Jean Casteran  
34150 Aniane  
Tél : +33(0)4.67.57.79.23  
[contact@maslaval.com](mailto:contact@maslaval.com)  
[www.maslaval.com](http://www.maslaval.com)



## **LES PAMPRES BLANC 2014**

### **Cépages :**

Chardonnay, Viognier, Roussanne, Sauvignon

### **La conduite des vignes :**

C'est l'étape essentielle, gage de qualité du futur vin.- Taille sévère, fumure naturelle, épamprage, traitement adapté et sans excès, vendange manuelle pour permettre le tri. Le rendement est naturellement limité.

**La vinification** : Pressurage direct, vinification au froid à 10°, levures neutres

**L'élevage** : en cuve inox

**Terroir du blanc : Argilo – calcaires**

### **Commentaires de dégustation :**

Vin à boire sur la fraîcheur pour un plaisir immédiat. Gourmand, citronné, désaltérant, équilibré. Il est capable d'accompagner les fruits de Mer, les apéros d'été, les plats citronnés.

Ne pas conserver plus de 2 ans