

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



LES PAMPRES ROSE 2015

Bref historique :

Notre domaine, situé au cœur des terrasses du Larzac, 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 quinzaine, le reste est apporté à la cave coopérative. Notre gamme est composée de deux vins rouges et deux blancs et d'un rosé.

*Pour le rosé, nous choisissons des jeunes vignes de syrah et de Mourvèdre, pour conserver le fruit, fraîcheur, la tonicité. Nous cueillons les raisins justes à maturité, sans rechercher un taux de sucre élevé pour éviter d'avoir de l'alcool en fin de bouche.
Ce vin doit conserver un côté acidulé.*

Assemblage : Syrah 90 % Mourvèdre 10%

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

L'élevage : en cuve inox

Alcool : 12,5%

Commentaires de dégustation d'un caviste

Une belle fraîcheur caractérise ce rosé par le niveau d'acidité et la faiblesse en alcool, aucune exubérance dans les arômes, franc et rafraîchissant. Un rosé pour l'été, sans grande prétention mais avec sincérité, pour vous désaltérer avec plaisir et surtout pour vous donner envie d'y revenir sans complexe.