



Les Pampres rosés 2017 – 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 des cuvées « **Les Pampres** » en rouge, blanc et 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 rosés : Syrah 60 % et Vermentino 40 %. Pour conserver le fruit, la fraîcheur et la tonicité au vin, nous cueillons les raisins justes à maturité, sans rechercher un taux de sucre élevé pour éviter un excès d’alcool en fin de bouche. Le rosé doit conserver un côté acidulé.

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

L’élevage : en cuves Inox

Terroirs d’Aniane : 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. Paysages de terrasses, rebord de l’immense Larzac et de la Seranne.

MAS LAVAL

26, Rue Jean Casteran-34150 Aniane

Tél : 04.67.57.79.23

Mail : contact@maslaval.com

Site : www.maslaval.com