



26, Rue Jean Casteran – 34150 Aniane

04.67.57.79.23

contact@maslaval.com

www.maslaval.com

[Page Facebook Mas Laval](#)

Aniane, le 10 Mai 2017

----- Chers Clients -----

Comme chaque année, voici le moment de découvrir notre

Offre de Printemps

L'OFFRE de PRINTEMPS, c'est simple : vous commandez et recevez dès maintenant les cuvées disponibles actuellement : Les **Pampres rouges 2015**, Les **Pampres blancs 2016** et notre **Grande Cuvée rouge 2014** à un tarif préférentiel pour l'ensemble de votre commande et une livraison en franco de port à partir de 66 bouteilles. **(Expédition ou retrait des vins au domaine avant le 28/07/2017).**

L' Offre de Printemps est valable jusqu'au 15 juin 2017

Retrait au Domaine ou expédition des vins avant le 28 Juillet 2017

Quelques mots du millésime 2016

2016 est un beau millésime malgré une sécheresse et canicule de fin d'été. Le printemps humide et pluvieux a permis aux vignes de résister aux chaleurs d'été. C'est une très belle année pour le cépage Syrah, nous réussissons un excellent millésime sur ce cépage qui compose pour les 2 tiers nos deux cuvées de rouges.

LES VINS DISPONIBLES

- **Les Pampres Blancs 2016 – IGP PAYS D'HERAULT**

Equilibre entre les quatre cépages Chardonnay, Viognier, Roussanne et Grenache Blanc.

Cette année, nous avons ajouté le Grenache Blanc, une vigne de plus de 30 ans qui vient compléter notre assemblage pour le blanc et ainsi apporter encore plus de complexité à notre vin.

- **Les Pampres Rosés 2016 – IGP PAYS D'HERAULT**

Malheureusement, nous ne pouvons pas vous proposer cette cuvée, en effet, nous avons eu une toute petite production cette année et nous sommes déjà en rupture. Nous espérons que Dame Nature sera plus généreuse en 2017 et que nous pourrons renouveler l'assemblage prometteur réalisé cette année : Syrah 50% et Vermentino 50 % dans de plus grandes quantités.

- **Les Pampres Rouges 2015 – IGP PAYS D’HERAULT**
Encore quelques bouteilles disponibles pour passer l’été et attendre le millésime 2016 en fin d’année.
- **La Grande Cuvée Rouge 2014 – AOP TERRASSES DU LARZAC**
Encore quelques bouteilles disponibles, cette cuvée a obtenu la **Médaille d’Or** au Concours des Vins de la Vallée de l’Hérault et une note de 91/100 au Wine Advocate (Robert Parker). Deux belles récompenses pour notre travail et notre premier passage en Appellation Terrasses du Larzac !
- **La Grande Cuvée Rouge 2012 – EN MAGNUM Uniquement**
A chaque millésime, nous conservons quelques magnums afin de vous les proposer quelques années après. La Grande Cuvée 2012 est prête à boire maintenant en n’oubliant pas de l’ouvrir une heure avant de la servir pour lui permettre une belle aération. Servir à 17°.

Huile d’Olive Extra vierge 2016 du Mas Laval NOUVEAU

Il s’agit de notre deuxième millésime. Nous continuons notre travail sur nos oliviers typiques de la région (variétés Verdale et Picholine) et cette année nous vous proposons notre huile d’olive en bidon de 50 cl.

Très cordialement et à bientôt !

L’équipe du Mas Laval

----- §§§§§§§§ -----

Franco de port à partir de 66 bouteilles : un moyen efficace de solliciter votre cercle d’amis pour vous regrouper et profiter de ces tarifs promotionnels !

Prix du transport : en dessous de 66 bouteilles reportez-vous au tableau ci-dessous pour calculer le prix du transport ttc à ajouter à vos commandes.

TRANSPORT : MONTANTS EN EUROS TTC						
Nombre de cols *	6 à 18 cols	19 à 24 cols	25 à 36 cols	37 à 48 cols	49 à 66 cols	
Zone 1	25.00	27.00	30.00	34.00	37.00	
Zone 2	30.00	35.00	39.00	41.00	44.00	
Zone 3	36.00	41.00	46.00	50.00	54.00	
Zone 4	39,00	45.00	50.00	54.00	56,00	
Zone 5	40.00	46.00	52.00	57.00	64.00	
Zone 6	65.00	73.00	83.00	92.00	108.00	

zone	Numéros de départements
Zone 1	11,13, 30, 31, 34, 66, 84
Zone 2	04,05,06,09,12,32,33,38,40,46,47,64,65,69,81,82,83
Zone 3	01,16,17,19,21,24,26,42,63,70,71,73,74,75,77,78,91,92,93,94,95
Zone 4	02,03,07,18,23,27,35,36,37,39,43,44,48,49,51,52,59,72,79,80,86,87,89
Zone 5	08,10,14,15,22,25,28,29,41,45,50,53,54,55,56,57,58,60,61,62,67,68,76,85,8090
Zone 6	20

*1 Col = 1 Bouteille / 1 Magnum = 2 Bouteilles