

GRANDE CUVÉE  
TERRASSES DU LARZAC

Mas Laval

## Offre 2018 nouveaux millésimes (une seule offre cette année) (Valable jusqu'au 28 Février 2018)

L'équipe du Mas Laval a le plaisir de vous présenter ses meilleurs vœux pour la nouvelle année 2018 ! C'est aussi l'occasion de vous donner quelques nouvelles du domaine :

En fin d'année 2017 nous n'avons pas pu vous proposer notre Offre d'Automne et nous le regrettons, mais c'est pour mieux maîtriser nos assemblages et nos mises en bouteille et ainsi garantir la qualité de nos vins.

En décembre 2017, nous avons eu le plaisir d'obtenir une belle reconnaissance du travail en agriculture raisonnée que nous réalisons depuis des années dans nos vignes, à savoir l'obtention du label « TERRAVITIS », qui nous a été attribué après de longs mois d'audits de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault, par l'organisme TERRAVITIS. Cette certification est pour nous très importante car elle nous conforte dans notre souhait d'aller encore plus loin dans le respect de nos sols, des vins que nous produisons et par conséquent de nos clients. En 2018, nous continuerons notre démarche vers une conversion en agriculture biologique. La nouvelle de cette certification est arrivée trop tard pour que nous puissions apposer le logo sur les nouvelles étiquettes, mais ce sera fait dès les prochains millésimes.

L'année 2017 est l'année record de précocité, les vendanges ont débuté le 11 Août pour se terminer à la mi-septembre, avec une récolte en baisse de 25% par rapport à l'année 2016. La qualité est là et c'est une excellente nouvelle ! Par contre, cette diminution des volumes va nous obliger à produire moins de bouteilles cette année et l'année prochaine et par conséquent à gérer au mieux notre stock pour satisfaire tous nos clients.

Cette offre concerne les nouveaux millésimes de l'ensemble de nos cuvées.

### La Grande Cuvée 2015

**Dans la lignée de la grande cuvée 2014.** Les notes d'épices et de garrigue nous rappellent son terroir de naissance, la bouche séduit par sa fraîcheur, sa complexité des saveurs, une texture veloutée, un fruit mûr et intense. Nous retrouvons toujours l'expression du terroir des **Terrasses du Larzac** qui caractérise ce vin : élégant, équilibré, tout en finesse et une formidable longueur tout en dentelle et en subtilité.

### Les Pampres Rouges 2016

**Belle expression du millésime.** Nous travaillons toujours la justesse d'expression, nous recherchons la structure et le plaisir pour ce vin prêt à être consommé. Ce millésime est friand, croquant, une amertume élégante, fruits rouges légèrement épices et des tannins rendus soyeux par un élevage de 12 mois.

## Les Pampres Blancs 2017 et Les Pampres Rosés 2017

**Les Pampres Blancs 2017** : Equilibre entre les quatre cépages : Chardonnay, Viognier, Roussanne et Grenache Blanc. Tonicité, fraîcheur, pour l'apéritif ou pour accompagner vos fruits de mer ou vos poissons.

**Les Pampres Rosés 2017** : Syrah –Vermentino. Une attaque franche, une longueur en bouche et un côté très rafraichissant qui accompagnera vos repas d'été.

**Une nouveauté : l'huile d'olive du Mas Laval** (variété Verdale). Une variété d'olives bien présente dans le paysage languedocien. Nos oliviers ont plus de 60 ans, ramassage manuel, culture bio. Conditionnement en bouteille verre de 75 cl.

**LIVRAISON** : les commandes doivent impérativement être retirées au domaine ou expédiées au plus tard le 31 Juillet 2018 - merci d'y penser !

### TARIF FRAIS DE PORT :

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 commandées, reportez-vous au tableau ci-dessous pour calculer le prix du transport TTC à ajouter à votre commande.

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 65 cols	
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					
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	

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

26, Rue Jean Casteran - 34150 ANIANE

Tél. 04.67.57.79.23- [contact@maslaval.com](mailto:contact@maslaval.com) - [www.maslaval.com](http://www.maslaval.com)  
<https://www.facebook.com/maslaval/>