



**CONVERSION BIO**

## Offre 2020 nouveaux millésimes

(Valable jusqu'au 15 Avril 2020)

Comme chaque année, l'équipe du Mas Laval a le plaisir de vous donner quelques nouvelles du Domaine :

**Les vendanges 2019** : malgré la canicule de l'été et le gros coup de chaleur de fin juin, 2019 reste une très belle année, avec des vins structurés et équilibrés. Aucune pluie n'est venue perturber les maturités qui ont pu ainsi s'étaler et nous laisser le temps de choisir le moment idéal pour récolter chaque parcelle. La sécheresse de l'été a par contre provoqué une baisse des quantités essentiellement pour les cépages Carignan et Grenache.

**La vie du domaine** : deux mots-clés pour la définir : **projets et exigence** ! Depuis 2016 nous sommes labellisés « **Terra Vitis agriculture raisonnée** » et depuis Juillet 2019 nous sommes déclarés en **conversion bio**, ce qui n'est pas une mince affaire car notre domaine comporte 60 parcelles dans différents terroirs d'Aniane. Certainement une chance pour la complexité de nos vins, mais une problématique dans notre travail quotidien !

Le passage en agriculture biologique de tout le domaine nécessite d'augmenter nos équipements matériels mais également d'accroître nos moyens humains.

Afin d'accompagner ce changement et ce développement, nous avons choisi d'étoffer la gamme de nos vins. C'est ainsi que **trois jolies nouvelles cuvées**, avec des personnalités bien différentes, ont vu le jour cette année : « **Cinsault** », « **Mourvèdre** » et « **Carignan** », trois vins de cépages, soigneusement sélectionnés que nous avons pu « tester » auprès des dégustateurs du salon WINE PARIS début février, avec succès !

### **Les différentes cuvées proposées :**

#### **La Grande Cuvée 2017**

**La cuvée phare du domaine** ! celle qui nécessite la recherche permanente de la précision, de l'équilibre, la cuvée des vignes rigoureusement choisies et de l'assemblage mûrement réfléchi. Un élevage de 24 mois uniquement en fûts bourguignons de 1 à 2 vins, une mise en cuve de 3 à 5 mois suivie d'un repos en bouteilles de 3 mois minimum ...et toujours le souci de l'excellence !

#### **Les Pampres Rouges 2018**

**Notre cuvée la plus populaire** ! la même sélection parcellaire depuis des années et les mêmes cépages, Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan, élevés pendant 1 an dans des foudres et des fûts de 3 à 5 vins, puis minutieusement assemblés. Une recette immuable qui fait son succès.

## Les Pampres Blancs 2019

**L'équilibre de nos cépages blancs** : Chardonnay, Viognier, Roussanne, Grenache Blanc et Vermentino. Volontairement, pas d'élevage bois mais un passage en cuve de quelques mois pour obtenir un joli blanc expressif, droit et rafraichissant.

## Les Pampres Rosés 2019

Cette année les Pampres rosés ont été élaborés avec notre unique vigne d'**Aramon**, cépage « oublié » et même décrié dans les années 1980 et pourtant omniprésent dans le paysage languedocien des années 60. Cette vigne de plus de 60 ans que notre père avait conservée en ne cédant pas aux appels des primes d'arrachage, s'avère aujourd'hui très résistante à la chaleur de l'été (critère qu'il va falloir prendre en considération de plus en plus souvent ...), elle donne, sans excès, de jolis raisins, mûris lentement et qui apportent beaucoup de fraîcheur à ce rosé, un résultat inattendu et assez incroyable, vu l'histoire de ce cépage !

## Cinsault – Mourvèdre- Carignan

**Les trois nouvelles cuvées 100 % pur Cinsault, pur Mourvèdre et pur Carignan**

**LIVRAISON : Toutes les cuvées seront disponibles à partir du 15 Mai 2020**  
**Les commandes doivent impérativement être retirées au domaine ou expédiées au plus tard le 15 Juillet 2020 - 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 !

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

**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 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/>