



Offre 2019 nouveaux millésimes

(Valable jusqu'au 28 Février 2019)

L'équipe du Mas Laval a le plaisir de vous présenter ses meilleurs vœux pour la nouvelle année 2019 ! C'est aussi l'occasion de vous donner quelques nouvelles du domaine :

L'année 2018 est l'année du mildiou sans aucun doute, jamais vu depuis des décennies, un printemps humide, des pluies en continu du mois d'Avril jusqu'à la mi-juillet et la perte de récolte en fonction des parcelles de 5 % à 95 % surtout sur des parcelles de Merlot destinées à la cave coopérative. Nous poursuivons notre développement avec toujours la même envie, produire des vins de plus en plus précis et subtils. Cette année, nous avons fait l'acquisition de nouvelles cuves pour accueillir des nouvelles parcelles de cinsault et nous devrions élaborer une nouvelle cuvée sans élevage, mais nous reviendrons vers vous quand le moment sera venu ...

La Grande Cuvée 2016

Après 24 mois passés en fûts bourguignons, nous venons juste de finaliser l'assemblage. Nous retrouvons nos notes d'épices et de garrigue, de poivre, de cerise et d'âtre. La bouche est ample avec un joli fumé, une texture veloutée, un fruit mûr et intense. Nous sommes bien dans le terroir des Terrasses du Larzac !

Les Pampres Rouges 2017

Vin fidèle au profil de cette cuvée, avec des notes de grains de poivre gris, de cerise burlat et de coulis de framboise. La bouche est fraîche, joliment serrée et se termine sur note de minéralité.

Les Pampres Blancs 2018 et Les Pampres Rosés 2018

Les Pampres Blancs 2018 : Equilibre entre les quatre cépages : Chardonnay, Viognier, Roussanne et Grenache Blanc. Joli blanc très expressif sur des notes de poire fraîchement coupée, de poivre blanc, de cardamome et d'anis étoilé. La bouche est tendre

Les Pampres Rosés 2018 : Syrah – Mourvèdre - Vermentino. Rosé très pâle et expressif sur des notes de coulis de framboise, de poivre gris et de gelée de groseille. La bouche est gourmande sur le bonbon acidulé, fraîche et désaltérante.

LIVRAISON : Toutes les cuvées sont disponibles dès maintenant.

Les commandes doivent impérativement être retirées au domaine ou expédiées au plus tard le 31 Juillet 2019 - 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 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	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 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 - www.maslaval.com
<https://www.facebook.com/maslaval/>