



TERRASSES DU LARZAC

couleur : rouge
millésime : 2018
alcool : 14%



Contact : Mas Lasta
Anne-Laure Sicard
34700 Saint-Privat
mas.lasta@yahoo.fr
tél : 06 86 97 77 45

Mas Lasta comme dernière empreinte vigneronne avant le plateau du Larzac sur la commune de Saint-Privat.

Le vignoble s'étend sur 8 ha de petites parcelles entrecoupées de bosquets de chênes blancs et d'étendues de genêts.

Aux pieds des sources jaillissant du Causse Aveyronnais, Ici, entre les bergeries de brebis Roquefort, les oliveraies de Lucquiers et le loup.

Le Mas Lasta cultive de façon artisanale et biologique des vieux Grenache, des Syrah et du Cinsault d'altitude sur les hauteurs de l'appellation Terrasses du Larzac.

Cépages

- Grenache 50%
- Syrah 40%
- Cinsault 10%

Âges des vignes :

80 ans pour le Grenache, 50 ans pour le Cinsault et 40 ans pour la Syrah.

Géologie : Grès et schistes

Altitude : 450 m

Rendements : 23 hl/ha

Vendanges manuelles en cassettes de 15 kg

Vinification :

Vendange égrappée et foulée. Fermentation en cuve inox thermorégulées.

Travail doux en cuvaison par remontage et piégeage.

Cuvaison 3 semaines. Sélection du vin de coule uniquement sans pressurage du marc.

Soutirage, assemblage, mise en bouteille en phase lunaire favorable.

Elevage :

18 mois

60% en cuve, 40% en barriques de 2 à 5 vins,

Service : carafage et 16-18°C

Garde : 4-8 ans

accord met/vin : souris d'agneau, magret de canard, fromages de brebis, dessert chocolat noir & cacao

Prix TTC caveau : 20 €

