



LANGUEDOC

couleur : rouge
millésime : 2019
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 d'altitude sur les hauteurs de l'appellation Terrasses du Larzac.

Cépages :

- Grenache Noir 80%
- Syrah 20%

Âges des vignes : 46 ans pour le Grenache et 20 ans pour Syrah.

Géologie : Grès

Altitude : 450 m

Rendements : 25 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 2 semaines.

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

Elevage :

6 mois

100% en cuve

Service : 15-16°C (rafraîchi)

Garde : 3-5 ans

Accord mets/vin : tapas, charcuterie, grillades, cuisine estivale, plateau de fromages et apéritif dînatoire.

Prix caveau : 14 €

