



MOUTON BLANC de NOIR

Vin de France Blanc de Noir

millésime : 2019
alcool : 12,5%



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 Noir 100%

Géologie : Grès et schistes

Altitude : 400 m

Rendements : 26 hl/ha

Vendanges : Précoces et manuelles avec tri

Vinification :

Pressurage direct en grappe entières. Débourbage et fermentation thermorégulés en cuve inox.
Fermentation malolactique.
Non filtré.
Sans sulfites ajoutés.

Elevage :

6 mois
100% cuve – sur lies avec bâtonnages réguliers.

Service : 10°C (frais)

Garde : 2-3 ans

Accord mets/vin : Tartare de viande, de poisson ou de légume.
Fromage frais, Sushi, Céviche, Salade composée. Volaille à la crème.

Prix caveau : 10 €

