

# *Mas Lau*

**Appellation** : AOP Languedoc

**Cuvée** : Mélina

**Couleur** : Rouge

**Terroir** : Grés, calcaires "miroitants", riches en coquilles de mollusques, débris de bryozoaires et d'échinodermes, marnes Valanginiennes.

**Cépages** : Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault

**Rendement** : 35hl /ha

**Vinification** : Vendange Manuelle, Levure indigène, Macération 4 semaine, sans intrant œnologique et sans sulfite.

**Elevage** : 11 mois en cuve et 10% Elevage Demi Muid et élevage bouteille

**Degré** : 13%

**Travail a la vigne** : Les vignes sont labourées pour aérer le sol qui va faciliter la vie biologique et maitriser les herbes.

Une taille aérée en gobelet et ébourgeonnée qui va permettre un bon passage de l'air dans la souche et un meilleur ensoleillement pour minimiser les traitements.