

Mas Lau

Appellation : IGP Cévennes

Cuvée : Mélina

Couleur : Blanc

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

Cépages : Grenache Blanc.

Rendement : 35hl /ha

Vinification : Vendange Manuelle, Levure indigène, sans intrant œnologique et sans sulfites ajouté.

Elevage : 8 mois en demi Muid

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.