

PIERRE & JUSTIN

GRANDS DOMAINES ET TERROIRS DU SUD



MAS SAINT LAURENT

Montméze Rolland et Jullien Tarroux

AOP Languedoc

A l'origine du Mas Saint Laurent à la fin des années 1800, perché sur la colline de Montméze, il y avait un petit mazet sur 2 hectares de vignes.

Cinq générations plus tard, le Mas compte 38 hectares de vignes et une oliveraie.

Situé face à l'Etang de Thau entre Montpellier et Béziers, le Mas se situe au milieu des garrigues. Toutes les vignes sont travaillées dans le respect de la tradition, en agriculture raisonnée avec des rendements modérés et une volonté d'obtenir des vins à forte personnalité.

Cépage : Roussanne 55% - Terret 15% - Piquepoul 11% - Marsanne 11% - Viognier 8%

Terroir : Argile marneuse de la fin de l'ère secondaire, du crétacé supérieur. Présence d'os et de coquilles d'œufs de dinosaures fossilisés. A 5 km au nord du Bassin de Thau dans les garigues Thau.

Vinification : Pressurage direct. Sélection des jus
Débourbage à froid, contrôle des températures 18°
Fermentation 2 mois, élevage sur lies fines et léger élevage en barrique

Dégustation :
Robe Or pâle lumineuse
Nez complexe floral et fruits mûrs
Bouche ample et savoureuse belle persistance
Garde 5ans

Accords mets/vin : Poissons en sauce et fumés
Viandes blanches en sauce, fromage de chèvre et pâte cuite.

