

# DOMAINE CAUJOLLE GAZET

## La Coulée Douce 2019

**Appellation:** AOC TERRASSES DU LARZAC

**Distinctions:** 2014 Médaille argent concours de Lyon ; 2016 Médaille d'Or Concours Général Agricole ; 2017 Médaille d'Or Vignerons Indépendants 2019 ; Médaille d'Or Concours de Lyon 2019 ; Coup de cœur RVF Novembre 2020 2018 Coup de cœur RVF Juin 2019 dégustation à l'aveugle.

**Antériorité de la cuvée:** création à partir du millésime 2010.

**Assemblage:** vin rouge, 30 Grenache noir, 30% Carignan, 20% Syrah — 15% Cinsault

**Terroir:** L'assemblage provient d'un terroir argilo-calcaire résultant des éboulis du plateau du Larzac, dans le secteur du Pas de l'Escalette. Micro-climat relativement froid, très venté, aux nuits fraîches, favorable à la fraîcheur, fluidité, complexité, et finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

**Les rendements** sont de 15 hl/ha à 25 hl/ha selon les cépages

**Culture de la vigne:** Vin BIO, certifié par ECOCERT

**Récolte manuelle,** en caissettes.

**Vinification:** Egrappage total sans foulage, chaque parcelle est vinifiée séparément.

Vinification traditionnelle, travail du moût par pigeage et/ou remontage. Cuvaison de 3 semaines.

**Elevage:** Elevage 18 mois en cuve béton. Le chai, un bâtiment en bois et paille, est situé sur le plateau du Larzac, à la Vacquerie.

**Degré alcoolique:** 13,5°

**Mise en bouteille:** Vin non filtré, mise en bouteille par nos soins. Conditionnement en cartons de 6 ou 12 bouteilles à plat. Bouchons diam®, taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition. Palettisation Europe. Disponible en magnums, double magnums.

Production totale sur le millésime : 6000 bouteilles.

**Prix de vente au public:** 17 € TTC



# DOMAINE CAUJOLLE GAZET

## La Coulée Douce 2019

**Appellation:** AOC TERRASSES DU LARZAC

**Distinctions :** 2014 Silver Medal Concours International de Lyon ; 2016 Gold Medal Concours Général Agricole 2018 ; 2017 Gold Medal Vignerons Indépendants 2019 ; 2018 « Coup de cœur » RVF June 2019 blind test and RVF November 2020.

**Date of creation :** 2010.

**Blend :** Red wine, 30% Grenache noir, 30% Carignan, 20% Syrah — 15% Cinsault

**Terroir :** Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the scree of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, favoring the freshness, fluidity, complexity, and “finesse” of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

**Yield :** 15 to 25 hl/ha depending of the cépages.

**Vine cultivation :** Organic wine, ECOCERT certified.

**Harvesting:** By hand, in crates.

**Vinification :** De-stemming without punching, parcel by parcel. Traditional maturation, pumping-over of the musts . 3 weeks maceration.

**Maturation :** 18 months maturing in concrete tanks. Our cellar, made of wood and straw bales, has amazing thermal insulation capacity, and is situated in la Vacquerie, on the Larzac Plateau.

**Alcohol :** 13,5°

**Bottling :** No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam<sup>®</sup> stopper. Bottle type: Bordelaise tradition. Available in magnums, double magnums..

**Production :** 6000 bottles.

**Public price :** 17 € TTC

