

DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Andantino 2019

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Distinction : 2016 : Médaille de bronze Mill.
Bio 2018.

Couleur : vin rouge

Assemblage : Pinot Noir 100%

Terroir : parcelle de coteaux situés à 400 m d'altitude en sols argilo-calcaires sur 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, à la fluidité, à la complexité, et à la finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

Age des vignes : 10 ans

Rendement de 15 Hl/ha.

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

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Moûts non levurés. Vinification et élevage de 18 mois en barriques. Fermentation malo-lactique accomplie.

Degré alcoolique : 15°

Mise en bouteille : Vin non filtré. Mise en bouteille par nos soins, conditionnement en cartons de 6 bouteilles à plat. Bouchons Diam's® taille 44x24 mm. Bouteille de type Bacchus, couleur cannelle. Mise en bouteille : mars 2021.

Production totale sur le millésime : 1100 bouteilles.

Prix de vente au public : 20 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Andantino 2019

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Distinction : 2016 : bronze Medal
Millésime Bio 2018.

Type : Red wine.

Blend : Pinot Noir 100%.

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 400 m in clay-limestone soils, on the sediment 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.

Vineyard age : 10 years

Yield : 15 Hl/ha

Vine cultivation : Organic wine, ECOCERT Certified.

Harvesting : By hand, in crates.

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging of 18 months in old oak barrels and demi-muids, including malo-lactic fermentation.

Alcohol : 15°

Bottling : No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 in wooden cases. 44x24 mm diam[®] stopper. Bottle type: Bacchus. Delivery from March 2021.

Total production : 1100 bottles.

Public price : 20 €

