

Appellation: IGP Hérault

Distinction : Médaille d'Or Terre de vin 2019.

Antériorité de la cuvée : création à partir du millésime 2017.

Couleur : vin blanc

Assemblage : 100% Carignan Blanc

Terroir : Les vignes sont situées sur 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 tranchante 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 : 7 ans

Rendement de 30 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 moitié barriques moitié cuve. Fermentation malo-lactique non accomplie.

Degré alcoolique : 13°

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

Production totale sur le millésime : 1800 bouteilles.

Prix de vente au public : 18 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

BianCa 2019

Appellation: IGP Hérault

Distinction : Gold Medal Terre de vin 2019.

Creation of the cuvée : 2017

Colour : White wine

Blend : 100% White Carignan

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 350 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 sharp 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 : 6 years

Yield : 30 Hl/ha .

Vine cultivation : Organic wine, Ecocert certification.

Harvest, By hand, in crates..

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging for 18 months 50% barrels/50% tanks. No malo-lactic fermentation.

Alcohol: 13°

Bottling : Filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam® stopper. Bottle type: Bacchus.

Total production : 1800 bottles.

Public price : 18 € TTC

Domaine Caujolle-Gazet
domainecaujollegazet@gmail.com

51 Grand Rue, 34520 La Vacquerie
www.domainecaujollegazet.fr

tel/fax 04 30 40 26 81
+33 6 77 73 57 20 / 6 13 79 63 50

