

DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Vent de Terre 2019

Appellation: AOC TERRASSES DU LARZAC

Distinctions : premier Millésime.

Antériorité de la cuvée : création à partir du millésime 2019.

Assemblage : vin rouge, 75% Grenache N – 20% Syrah - 5% 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 20 Hl/Ha à 30 hl/ha selon les cépages

Culture de la vigne : Vin BIO, certifié par ECOCERT

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Egrappage total sans foulage. Vinification traditionnelle, travail du moût par pigeage et/ou remontage. Cuvaison de 3 semaines.

Elevage : Elevage 14 mois en barriques de 4 à 6 vins, puis 4 mois en cuve. Le chai, un bâtiment en bois et paille, est situé sur le plateau du Larzac, à la Vacquerie.

Degré alcoolique : 14°

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. Mise en bouteille : Mars 2021.

Production totale sur le millésime : 1200 bouteilles.

Prix de vente au public : 25 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Vent de Terre 2019

Appellation: AOC TERRASSES DU LARZAC

Distinctions : First Millésime.

Date of creation : 2010.

Blend : Red wine, 75% Grenache - 20% Syrah – 5% 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. Traditional maturation, pumping-over of the musts . 3 weeks maceration.

Maturation : 14 months maturing in 4-6 wines old oak barrels, followed by 6 months in casks. Our cellar, made of wood and straw bales, has amazing thermal insulation capacity, and is situated in la Vacquerie, on the Larzac Plateau.

Alcohol : 14°

Bottling : No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 or 12 bottles. 44x24 mm diam[®] stopper. Bottle type: Bordelaise tradition. Available in magnums, double magnums. Delivery from March 2020.

Production : 1200 bouteilles.

Public price : 25 € TTC

