

**Appellation**: IGP Pays d'Hérault

**Antériorité de la cuvée** : création à partir du millésime 2012.

**Couleur** : vin blanc

**Assemblage** : 1/3 Grenache Blanc, 2/3 Chardonnay

**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, fuidité, complexité, et finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

**Age des vignes** : 25 ans, surgreffées

**Rendement** de 25Hl/ha .

**Culture de la vigne** : Vin Bio, certifié par ECOCERT.

**Récolte manuelle**, en caissettes.

**Vinification** : Moûts non levurés. Vinification et élevage de 6 mois en cuve inox. Fermentation malo-lactique non accomplie.

**Degré alcoolique** : 14,5°

**Mise en bouteille** : Vin filtré. Mise en bouteille par nos soins, conditionnement en cartons de 12 bouteilles à plat. Bouchons diam® taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition, couleur cannelle.

Production totale sur le millésime : 2100 bouteilles.

**Prix de vente au public** : 13,50 € TTC



**Appellation**: IGP Hérault

**Creation of the cuvée** : 2012

**Colour** : White wine

**Blend** : 1/3 Grenache Blanc, 2/3 Chardonnay

**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 freshness, fluidity, complexity, and the “finesse” of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

**Vineyard age** : 25 years, grafted

**Yield** : 30HI/ha .

**Vine cultivation** : Organic wine, Ecocert certification.

**Harvest**, By hand, in crates..

**Maturation** : No yeasts added. Maturation and aging for 6 months in inox steel tanks. No malolactic fermentation.

**Alcohol** : 14,5°

**Bottling** : Filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam<sup>®</sup> stopper. Bottle type: Bordelaise tradition. Available from March 2021.

**Total production** : 2100 bottles.

**Public price** : 13,50 € TTC

