

Appellation: IGP Pays d'Hérault.

Distinctions : Millésime 2016 : Concours de Lyon 2019 : Médaille d'Argent - Prix Plaisir Bettane-Desseauve 2019, Médaille d'Argent - Prix Vins Bio Bettane-Desseauve 2019 : Médaille d'Argent.

Assemblage : vin rouge, 50% Merlot - 40% Grenache Noir - 10% Syrah

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, 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.

Les rendements sont de 30 HI/Ha.

Culture de la vigne : Vin BIO, certifié par ECOCERT

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Moûts non levurés. Fermentation malolactique accomplie.

Elevage : Elevage 18 mois en cuve béton.

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 taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition. Palettisation Europe. Disponible en magnums. Production totale sur le millésime : 6500 bouteilles.

Prix de vente au public : 9,50 € TTC



Appellation: IGP Hérault.

Distinctions : Millésime 2016 : Concours de Lyon
2019 : Silver Medal - Prix Plaisir Bettane-
Desseauve 2019 : Silver Medal - Prix Vins Bio
Bettane-Desseauve 2019 : Silver Medal

Blend: Red wine, 50% Merlot - 40% Grenache -
10% Syrah.

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, hot days, favoring 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.

Yield: 30Hl/ha.

Type: Organic wine, ECOCERT certified.

Harvesting : By hand, in crates.

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging for 24 months in concrete
tanks.

Alcohol : 14°

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

Total production : 6500 bottles.

Public price : 9,50 € TTC

