



Type	: <i>Vin de Pays d'OC</i>
Couleur	: <i>vin rouge, degré alcool : 13.5%.</i>
Conditionnement	: <i>Bourgogne traditionnelle, caisse de 6 debout, bouteilles 75 cl.</i>
Origine	: <i>France, Languedoc, Nord de Béziers, à Causse et Veyran.</i>
Cépage	: <i>100 % Grenache</i>
Superficie	: <i>2.5ha</i>
Terroir	: <i>Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du massif central. Sols argilo calcaire lacustre marne blanche.</i>
Conduite de la vigne	<i>Grenache en Gobelet</i> <i>Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.</i>
Production :	<i>5500 bouteilles</i>
Mode de vinification	: <i>Raisins égrappés, partiellement foulés. Fermentation à la température contrôlée, pigeage, extraction douce.</i>
Elevage :	<i>Sur lies en cuve pleine avec batonnage, malolactique sur lie.</i> <i>Soutirage après malolactique en gardant les lies fines.</i> <i>Elevage sur lies sans SO2.</i>
Divers	<i>Sans pareil, c'est un des noms du grenache. Ce vin est issu de jeune vigne de grenache sur argilo-calcaire sur la commune de Causse et Veyran, c'est une expression très « juteuse » ou le fruit et la gourmandise dominant. Demain sûrement (dans une 40aine d'années !) il rejoindra Comme à Cayenne et sa grande minéralité.</i>