



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