



<b>Type</b>	<b>: Vin de Pays d'Oc</b>
<b>Couleur</b>	<b>: vin rouge, degré alcool : 13.5%.</b>
<b>Conditionnement</b>	<b>: Bourgogne traditionnelle, caisse de 6 debout, bouteilles 75 cl.</b>
<b>Origine</b>	<b>: France, Languedoc, Nord de Béziers, à Causse et Veyran.</b>
<b>Cépage</b>	<b>: 100 % Pinot noir</b>
<b>Superficie</b>	<b>: 1.25ha</b>
<b>Terroir</b>	<b>: Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du massif central. Sols argilo calcaire lacustre marne blanche.</b>
<b>Conduite de la vigne</b>	<b>Taille Guyot Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.</b>
<b>Production :</b>	<b>4000 bouteilles</b>
<b>Mode de vinification :</b>	<b>Raisins égrappés, partiellement foulés. Fermentation à la température contrôlé, pigeage, extraction douce.</b>
<b>Élevage :</b>	<b>Sur lies en cuve pleine avec batonnage, malolactique sur lie. Soutirage après malolactique en gardant les lies fines. Élevage sur lies sans SO2.</b>
<b>Divers</b>	<b>Ce vin est issu de jeune vigne de pinot noir sur argilo-calcaire sur la commune de Causse et Veyran, c'est une expression très « juteuse » ou le fruit et la gourmandise dominant.</b>