



Type	: Vin de Pays d'Oc
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 % Pinot noir
Superficie	: 1.25ha
Terroir	: Climat méditerranéen, vignoble adossé au contrefort du massif central. Sols argilo calcaire lacustre marne blanche.
Conduite de la vigne	Taille Guyot Conduite raisonnée de la vigne en fonction du millésime.
Production :	4000 bouteilles
Mode de vinification	: Raisins égrappés, partiellement foulés. Fermentation à la température contrôlé, pigeage, extraction douce.
Élevage :	Sur lies en cuve pleine avec batonnage, malolactique sur lie. Soutirage après malolactique en gardant les lies fines. Élevage sur lies sans SO2.
Divers	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 » où le fruit et la gourmandise dominent.