Le Merlot du Larzac - Caujolle Gazet

Vin en première année de conversion à l'Agriculture Biologique

IGP Pays d'Hérault

9 000 bouteilles

L'histoire du domaine

Le Domaine Caujolle-Gazet produit des vins Bio, ou en conversion, sur 11 hectares, au dessus de Lodève, à Lauroux, près du Pas de l'Escalette.

Les vins sont élevés en cuves, cuves béton, ou barriques de plus de 7 vins, dans une cave en paille, qui a remporté un trophée Vincoeurs en 2015, sur le Plateau, à 700m d'altitude. Ils se caractérisent par la fraîcheur et le fruit.

Plus précisément, notre production BIO est répartie sur trois vins rouges (Andantino (médaillé de bronze à Millésime Bio 2018), Petite Coulée, Coulée Douce (médaillé d'or à Paris 2018), deux vins blancs (Orfran, et Bianca), et un vin rosé (Colombine) sur le Terroir des Terrasses du Larzac, sur la base de cépages souvent originaux, le Pinot Noir pour Andantino, le Carignan blanc pour BianCa, par exemple.

Nous avons également deux vins en conversion, un Merlot du Larzac d'altitude, vraiment gourmand, et un pur Pinot Noir, fluide, très fruits, avec des tanins très légers, les Filles d'Octobre.

La localisation du Domaine, sur un Terroir argilo-calcaire situé entre 300 et 400m d' altitude, dans un secteur arrosé et venteux, chaud le jour et froid la nuit, est un choix guidé par l'évolution du climat, et nous permet aujourd'hui de vendanger à la main et produire du vin frais et fruité.

Nous produisons 25 000 bouteilles environ, la production est en croissance, le terroir ou nous sommes situé nous met relativement à l'abri des maladies et de la sécheresse.

Notes de dégustation

Très fruité, vin facile et gourmand

Cépages

- Merlot 100%

Ce vin convient avec

Apéro

- Tapas

Ce vin se déguste

- Servir à 16 -18 °C
- Temps de garde : 2 ans

@lacave.facecile.com