

Vent de Terre - Domaine Caujolle Gazet

Vin Bio

AOC TERRASSES DU LARZAC

🍷 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.

🍷 Notes de dégustation

L'assemblage provient d'un terroir argilo-calcaire résultant des éboulis du plateau du Larzac, dans le secteur du Pas de l'Escalette. Micro-climat relativement froid, très venté, aux nuits fraîches, favorable à la fraîcheur, fluidité, complexité, et finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

Elevage : Elevage 14 mois en barriques de 4 à 6 vins, puis 4 mois en cuve. Le chai, un bâtiment en bois et paille, est situé sur le plateau du Larzac, à la Vacquerie.

Cépages

- 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Cinsault

Ce vin convient avec

Plat - Fromages

- Gibiers, viandes rouges et fromages

Ce vin se déguste

- Servir à 18°C, ouvrir 1h30 avant dégustation
- Temps de garde : 10 ans

