



Cuvée 130

Rouge - IGP Hérault, Pays des Côtes du Brian

*Une cuvée qui rend
hommage à nos vieilles
vignes de Carignan de
130 ans.*

TERROIR

Sol argilo-calcaire entre 150 et 200 mètres d'altitude.
Terroir de Cazelles.

ENCEPAGEMENT

Mono-cépage de Carignan.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle tout en douceur, extraction
par remontages quotidiens, macérations longues de 4
à 5 semaines.



Sans sulfites ajoutés.

DEGUSTATION

Notes de fruits rouges au nez et en
bouche. Un vin tout en souplesse et
élégance.

CONSERVATION

2 à 3 ans.

ACCORD METS ET VINS

A déguster en terrasse ou sur une
viande grillée.

CAILHOL GAUTRAN