

DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Vent de Terre 2020

Appellation: AOC TERRASSES DU LARZAC

Distinctions : Deuxième Millésime.

Antériorité de la cuvée : création à partir du millésime 2019.

Assemblage : vin rouge, 55% Grenache N – 30% Syrah - 15% Cinsault

Terroir : 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.

Les rendements sont de 15 HI/Ha

Culture de la vigne : Vin BIO, certifié par ECOCERT

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Egrappage total sans foulage. Vinification traditionnelle, travail du moût par pigeage et/ou remontage. Cuvaison de 3 semaines.

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.

Degré alcoolique : 14,5°

Mise en bouteille : Vin non filtré, mise en bouteille par nos soins. Conditionnement en cartons de 6 ou 12 bouteilles à plat. Bouchons diam[®], taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition. Palettisation Europe. Disponible en magnums, double magnums. Mise en bouteille : Mars 2021.

Production totale sur le millésime : 900 bouteilles.

Prix de vente au public : 25 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Vent de Terre 2020

Appellation: AOC TERRASSES DU LARZAC

Distinctions : Second Millésime.

Date of creation : 2019.

Blend : Red wine, 75% Grenache - 20% Syrah – 5% Cinsault

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the scree of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, favoring the freshness, fluidity, complexity, and “finesse” of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

Yield : 15 hl/ha

Vine cultivation : Organic wine, ECOCERT certified.

Harvesting: By hand, in crates.

Vinification : De-stemming without punching. Traditional maturation, pumping-over of the musts . 3 weeks maceration.

Maturation : 14 months maturing in 4-6 wines old oak barrels, followed by 6 months in casks. Our cellar, made of wood and straw bales, has amazing thermal insulation capacity, and is situated in la Vacquerie, on the Larzac Plateau.

Alcohol : 14,5°

Bottling : No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 or 12 bottles. 44x24 mm diam[®] stopper. Bottle type: Bordelaise tradition. Available in magnums, double magnums. Delivery from March 2020.

Production : 900 bouteilles.

Public price : 25 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Andantino 2020

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Distinction : 2016 : Médaille de bronze Mill.
Bio 2018.

Couleur : vin rouge

Assemblage : Pinot Noir 100%

Terroir : parcelle de coteaux situés à 400 m d'altitude en sols argilo-calcaires sur 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, à la fluidité, à la complexité, et à la finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

Age des vignes : 10 ans

Rendement de 15 Hl/ha.

Culture de la vigne: Vin BIO, certifié par ECOCERT.

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Moûts non levurés. Vinification et élevage de 18 mois en barriques. Fermentation malo-lactique accomplie.

Degré alcoolique : 14°

Mise en bouteille : Vin non filtré. Mise en bouteille par nos soins, conditionnement en cartons de 6 bouteilles à plat. Bouchons Diam's® taille 44x24 mm. Bouteille de type Bacchus, couleur cannelle. Mise en bouteille : mars 2021.

Production totale sur le millésime : 1200 bouteilles.

Prix de vente au public : 20 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

Andantino 2020

Appellation: IGP Pays d'Hérault

Distinction : 2016 : bronze Medal
Millésime Bio 2018.

Type : Red wine.

Blend : Pinot Noir 100%.

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 400 m in clay-limestone soils, on the sediment of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, favoring the freshness, fluidity, complexity, and "finesse" of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

Vineyard age : 10 years

Yield : 15 Hl/ha

Vine cultivation : Organic wine, ECOCERT Certified.

Harvesting : By hand, in crates.

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging of 18 months in old oak barrels and demi-muids, including malo-lactic fermentation.

Alcohol : 14°

Bottling : No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 in wooden cases. 44x24 mm diam[®] stopper. Bottle type: Bacchus. Delivery from March 2021.

Total production : 1200 bottles.

Public price : 20 €



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

La Coulée Douce 2020

Appellation: AOC TERRASSES DU LARZAC

Distinctions: 2014 Médaille argent concours de Lyon ; 2016 Médaille d'Or Concours Général Agricole ; 2017 Médaille d'Or Vignerons Indépendants 2019 ; Médaille d'Or Concours de Lyon 2019 ; Coup de cœur RVF Novembre 2020 2018 Coup de cœur RVF Juin 2019 dégustation à l'aveugle.

Antériorité de la cuvée: création à partir du millésime 2010.

Assemblage: vin rouge, 36% Syrah, 27% Carignan Noir, 20% Grenache noir, 17% Cinsault

Terroir: 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.

Les rendements sont de 15 hl/ha à 25 hl/ha selon les cépages

Culture de la vigne: Vin BIO, certifié par ECOCERT

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification: Egrappage total sans foulage, chaque parcelle est vinifiée séparément.

Vinification traditionnelle, travail du moût par pigeage et/ou remontage. Cuvaison de 3 semaines.

Elevage: Elevage 18 mois en cuve béton. Le chai, un bâtiment en bois et paille, est situé sur le plateau du Larzac, à la Vacquerie.

Degré alcoolique: 13,5°

Mise en bouteille: Vin non filtré, mise en bouteille par nos soins. Conditionnement en cartons de 6 ou 12 bouteilles à plat. Bouchons diam®, taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition. Palettisation Europe. Disponible en magnums, double magnums.

Production totale sur le millésime : 6000 bouteilles.

Prix de vente au public: 17 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

La Coulée Douce 2020

Appellation: AOC TERRASSES DU LARZAC

Distinctions: 2014 Silver Medal Concours International de Lyon ; 2016 Gold Medal Concours Général Agricole 2018 ; 2017 Gold Medal Vignerons Indépendants 2019 ; 2018 « Coup de cœur » RVF June 2019 blind test and RVF November 2020, April 2021.

Date of creation: 2010.

Blend: Red wine, 36% Syrah, 27% Carignan Noir, 20% Grenache noir, 17% Cinsault.

Terroir: Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the scree of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, favoring the freshness, fluidity, complexity, and "finesse" of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

Yield: 15 to 25 hl/ha depending of the cépages.

Vine cultivation: Organic wine, ECOCERT certified.

Harvesting: By hand, in crates.

Vinification: De-stemming without punching, parcel by parcel. Traditional maturation, pumping-over of the musts . 3 weeks maceration.

Maturation: 18 months maturing in concrete tanks. Our cellar, made of wood and straw bales, has amazing thermal insulation capacity, and is situated in la Vacquerie, on the Larzac Plateau.

Alcohol: 13,5°

Bottling: No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam[®] stopper. Bottle type: Bordelaise tradition. Available in magnums, double magnums..

Production: 6000 bottles.

Public price: 17 € TTC



Appellation: IGP Pays d'Hérault

Antériorité de la cuvée : création à partir du millésime 2016.

Couleur : vin rouge

Assemblage : 100 % Pinot Noir

Terroir : 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, à la fluidité, à la complexité, et à la finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

Age des vignes : 25 ans

Rendement de 30HI/ha

Culture de la vigne : Vin Biologique certifié ECOCERT.

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Moûts non levurés. Vinification et élevage de 18 mois en barriques.

Degré alcoolique : 14°

Mise en bouteille : Vin non filtré. Mise en bouteille par nos soins, conditionnement en cartons de 6 bouteilles. Bouchons diam® taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition, couleur cannelle.

Production totale sur le millésime : 4000 bouteilles.

Prix de vente au public : 13 € TTC



Appellation: IGP Hérault

Creation of the cuvée: 2016

Color : Red wine

Blend : 100 % Pinot Noir

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the scree of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, favoring the freshness, fluidity, complexity, and "finesse" of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit of the cultivation of the vine. Lauroux Village, Hérault.

Vineyard age : 25 years

Yield : 35HI/ha .

Vine cultivation : Ecocert conversion, 3rd year.

Harvesting : Manual, in crates.

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging of 18 months in barrels.

Alcohol : 14°

Bottling : No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam[®] tops. Bottle type: Bordelaise tradition.

Total production : 1300 bottles.

Public price : 13 € TTC



Appellation: IGP Pays d'Hérault.

Distinctions : Millésime 2016 : Concours de Lyon
2019 : Médaille d'Argent - Prix Plaisir Bettane-
Desseuve 2019, Médaille d'Argent - Prix Vins Bio
Bettane-Desseuve 2019 : Médaille d'Argent.

Assemblage : vin rouge, 50% Syrah - 50% Merlot

Terroir : 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, à la fluidité, à la complexité,
et à la finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la
limite supérieure de la culture de la vigne. Commune
de Lauroux.

Les rendements sont de 30 HI/Ha.

Age des vignes : 30 ans

Culture de la vigne : Vin BIO, certifié par ECOCERT

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Moûts non levurés. Fermentation malo-
lactique accomplie.

Elevage : Elevage 18 mois en cuve béton.

Degré alcoolique : 14°

Mise en bouteille : Vin non filtré, mise en bouteille
par nos soins, conditionnement en cartons de 6 ou 12
bouteilles à plat. Bouchons taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition. Palettisation
Europe. Disponible en magnums.
Production totale sur le millésime : 5000 bouteilles.

Prix de vente au public : 9,50 € TTC



Appellation: IGP Pays d'Hérault.

Distinctions : Millésime 2016 : Concours de Lyon
2019 : Silver Medal - Prix Plaisir Bettane-
Desseauve 2019 : Silver Medal - Prix Vins Bio
Bettane-Desseauve 2019 : Silver Medal

Blend: Red wine, 50% Syrah - 50% Merlot

Terroir: Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the sediment of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, hot days, favoring freshness, fluidity, complexity, and the "finesse" of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

Vineyard age: 30 years.

Yield: 30Hl/ha.

Type: Organic wine, ECOCERT certified.

Harvesting : By hand, in crates.

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging for 24 months in concrete tanks.

Alcohol : 14°

Bottling : No filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam[®] stopper. Bottle type: Bordelaise tradition. Available from March 2020.

Total production : 5000 bottles.

Public price : 9,50 € TTC



Appellation: IGP Pays d'Hérault

Antériorité de la cuvée : création à partir du millésime 2010.

Couleur : rosé de pressée directe

Assemblage : 100 % Merlot

Terroir : parcelles de coteaux situés à 350m d'altitude en terrains argilo-calcaires. Situation d'éboulis en bordure du plateau du Larzac. Commune de Lauroux.

Rendement de 25 Hl/Ha .

Culture de la vigne : Vin bio, certifié par ECOCERT.

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Rosé de pressée directe, non levuré. Vinification et élevage de 6 mois en cuve. Fermentation malo-lactique non accomplie.

Degré alcoolique : 13°

Mise en bouteille : Par nos soins. Bouchons taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition, couleur blanche. Cartons de 6 bouteilles à plat. Mise en bouteille : mars 2021.

Production totale sur le millésime : 2400 bouteilles.

Prix de vente au public : 9 €



Appellation: IGP Pays d'Hérault

Creation of the cuvée: 2010.

Color : Rosé

Blend : 100 % Merlot

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the sediment of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, favoring the freshness, fluidity, complexity, and "finesse" of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

Yield : 35 Hl/Ha .

Vine cultivation : Organic wine, ECOCERT certified.

Harvesting : By hand, in crates.

Maturation : Pressed directly (pneumatic pressing), No yeasts added. 6 months in fiber tank. No malolactic fermentation.

Alcohol : 13°

Bottling : In our cellar. Cork tops (44x24 mm diam[®] type). Bottle type : white Bordelaise tradition. Available from March 2021.

Production : 2400 bottles.

Public price : 9 €



Appellation: IGP Hérault

Distinction : Médaille d'Or Terre de vin 2019.

Antériorité de la cuvée : création à partir du millésime 2017.

Couleur : vin blanc

Assemblage : 100% Carignan Blanc

Terroir : Les vignes sont situées sur 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 tranchante et à la finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

Age des vignes : 8 ans

Rendement de 10 Hl/ha

Culture de la vigne : Vin Bio, certifié par ECOCERT.

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Moûts non levurés. Vinification et élevage de 18 mois moitié barriques moitié cuve. Fermentation malo-lactique non accomplie.

Degré alcoolique : 14°

Mise en bouteille : Vin filtré. Mise en bouteille par nos soins, conditionnement en cartons de 6 bouteilles à plat. Bouchons diam® taille 44x24 mm. Bouteille de type Bacchus, couleur cannelle. Mise en bouteille Mars 2021.

Production totale sur le millésime : 600 bouteilles.

Prix de vente au public : 18 € TTC



DOMAINE CAUJOLLE GAZET

BianCa 2020

Appellation: IGP Hérault

Distinction : Gold Medal Terre de vin 2019.

Creation of the cuvée : 2017

Colour : White wine

Blend : 100% White Carignan

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the sediment of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate , relatively cold, very windy, cool nights, favoring the sharp freshness, fluidity, complexity, and “finesse” of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

Vineyard age : 6 years

Yield : 10 Hl/ha .

Vine cultivation : Organic wine, Ecocert certification.

Harvest, By hand, in crates..

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging for 18 months 50% barrels/50% tanks. No malo-lactic fermentation.

Alcohol: 14°

Bottling : Filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam® stopper. Bottle type: Bacchus.

Total production : 600 bottles.

Public price : 18 € TTC

Domaine Caujolle-Gazet
domainecaujollegazet@gmail.com

51 Grand Rue, 34520 La Vacquerie
www.domainecaujollegazet.fr

tel/fax 04 30 40 26 81
+33 6 77 73 57 20 / 6 13 79 63 50



Appellation: IGP Pays d'Hérault

Antériorité de la cuvée : création à partir du millésime 2012.

Couleur : vin blanc

Assemblage : 40% Grenache Blanc, 60% Chardonnay

Terroir : 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, fuidité, complexité, et finesse du vin. L'altitude de ce terroir marque la limite supérieure de la culture de la vigne. Commune de Lauroux.

Age des vignes : 25 ans, surgreffées

Rendement de 25Hl/ha .

Culture de la vigne : Vin Bio, certifié par ECOCERT.

Récolte manuelle, en caissettes.

Vinification : Moûts non levurés. Vinification et élevage de 6 mois en cuve inox. Fermentation malo-lactique non accomplie.

Degré alcoolique : 13°

Mise en bouteille : Vin filtré. Mise en bouteille par nos soins, conditionnement en cartons de 12 bouteilles à plat. Bouchons diam® taille 44x24 mm. Bouteille de type bordelaise tradition, couleur cannelle.

Production totale sur le millésime : 1800 bouteilles.

Prix de vente au public : 13,50 € TTC



Appellation: IGP Hérault

Creation of the cuvée : 2012

Colour : White wine

Blend : 40% Grenache Blanc, 60% Chardonnay

Terroir : Hillside plot located at an altitude of 350 m in clay-limestone soils, on the sediment of the Larzac plateau, above Lodève (Pas de l'Escalette sector). Micro-climate, relatively cold, very windy, cool nights, favoring the freshness, fluidity, complexity, and the "finesse" of the wine. The altitude of this terroir marks the upper limit for cultivating the vine. Lauroux Village, Hérault.

Vineyard age : 25 years, grafted

Yield : 30HI/ha .

Vine cultivation : Organic wine, Ecocert certification.

Harvest, By hand, in crates..

Maturation : No yeasts added. Maturation and aging for 6 months in inox steel tanks. No malolactic fermentation.

Alcohol : 13°

Bottling : Filtration. Bottled in our cellar, packed by 6 bottles. 44x24 mm diam[®] stopper. Bottle type: Bordelaise tradition. Available from March 2021.

Total production : 1800 bottles.

Public price : 13,50 € TTC

