



# Les Cargadous, 2020

Clos de la Barthassade  
FRANCE, LANGUEDOC, IGP PAYS D'HÉRAULT

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	40% Roussanne, 40% Chenin blanc, 10% Carignan, 5% Chardonnay, 5% Vermentino
ÂGE MOYEN DES VIGNES	20 ans
EXPOSITION	Saint-Saturnin, Jonquières
GÉOLOGIE DU SOL	Argiles caillouteuses, éblouis calcaires
VINIFICATION	Pressurage direct en vendanges entières, débouillage 12 heures à 12°C puis entonnage.
ÉLEVAGE	11 mois en demi-muids de 500l et barriques de plusieurs vins, 6 mois en cuve.

CODE SAQ  
15144664

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
45.00 \$

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine d'un peu plus de 13 ha est composé de plusieurs îlots de vignes plantées sur des terrasses d'éboulis calcaires, situés sur les communes de Montpeyroux, Jonquières et Saint-Saturnin. Le vignoble est travaillé en agriculture biologique et certaines tâches sont rythmées par le calendrier biodynamique. Un maximum de travaux est effectué manuellement afin de respecter le végétal et la vie des sols. « Clos de la Barthassade » tire son origine de l'occitan « bartàs » qui signifie « buisson, broussaille » et fait référence au bois touffu bordant nos parcelles à Montpeyroux