

Situé à Usclas-d'Hérault (5 à 10 km du vignoble), cet ancien centre de stockage de pommes transformé en cave offre de multiples possibilités pour les opérations de **vinification**, **d'élevage** et de **stockage** des **vins**. Sur un terrain de 3000 m² jouxtant le village, 1300 m² de locaux ont été rénovés et transformés en 2001 pour accueillir les **récoltes**.

Le Matériel

- **Cuverie inox** de 4000 hl
- **Egrappoir** - Table de tri
- **Climatisation** des locaux d'élevage
- **Barrique** et stockage bouteilles (500 m²)
- **Contrôle** des températures des cuves
- **Pressoir** pneumatique
- **Barriques de chêne français**
- Collecte des effluents
- **Ligne d'habillage** : capsulage, étiquetage,...



La vinification et l'élevage des vins

Notre travail en cave vise à respecter **l'expression du terroir** dans nos vins et à tirer partie de nos efforts au vignoble.

Récoltés à parfaite maturité et avec un bon équilibre sucre/acidité, nos raisins sont traités avec **beaucoup d'attention dans la phase de transport**.

Ils sont ensuite **égrappés en totalité** (à l'exception de nos Carignan vinifiés en macération carbonique) et encuvés avec douceur.

Les **macérations** sont conduites avec précaution afin d'extraire le plus naturellement les fruits de notre travail à la vigne : une **couleur profonde, des arômes intenses et francs, une belle matière et des tanins soyeux**. Après 15 à 25 jours de **cuvaïson**, les presses sont sélectionnées et traitées séparément. Les **élevages des vins** commencent alors après des **fermentations malo-lactiques** conduites en barriques.

L'élevage sous-bois, mené sur une partie de l'assemblage final, est adapté pour sublimer le **caractère méditerranéen de nos vins** sans les dominer.

Nos **vins élevés en cuve** sont régulièrement **soutirés**. Après 9 à 12 mois, les vins sont **soutirés** et **assemblés** puis préparés pour la **mise en bouteille** où ils seront

légèrement filtrés. Ils sont ensuite élevés en bouteille dans nos **chais climatisés** en attendant leur mise sur le marché puis leur dégustation sur vos tables...

