



Mas des Chimères  
34800 OCTON

## L'Hérétique

### Fiche technique:

**Appellation:** VDP Coteaux du Salagou.

**Nom du vin:** L'Hérétique.

**Sol:** Argilo-Sableux. Permien 250 millions d'années.

La couleur rouge est due à sa richesse en oxyde de fer.

Présence de blocs de basalte (pierre noire) issus des volcans entourant la vallée du Salagou.

**Cépages:** 85% Merlot, 15% Cabernet..

**Rendement:** 45hl/ha merlot.

25hl/ha cabernet.

**Vendanges manuelles.**

**Vinification:** égrappé, remontage, pigeage, cuvaison de 4 semaines.

**Elevage:** 12 mois en barrique de plusieurs vins.

### Conseil:

Vin que l'on peut garder de 5 à 8 années et plus encore.

Le carafier de préférence minimum 2 heures avant le service.

Température de service: 18°.