

Pierre Vaisse	
Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • Pierre s'installe au domaine de ses parents en 1999. • 2007 : Il quitte la coopérative et vinifie son premier millésime.
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Sous-région viticole</i> : Languedoc • <i>Département</i> : Hérault • <i>Commune</i> : Puéchabon • Au nord-ouest de Montpellier
Climat	Méditerranéen
Sol	Galets roulés, argiles rouges
Superficie du domaine	10 Hectares
Nombre de bouteilles produites par an	10 000 Bouteilles
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • Hasard • 100 % Viognier • Vin blanc sec • Elevage en cuves inox pendant 6 mois.
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • Pur • 100 % Carignan • Vin rouge • Elevage en fûts pendant 2 ans.
Anecdote	<ul style="list-style-type: none"> • Pierre Vaisse se destinait à une carrière dans la sylviculture (forêt) avant de reprendre les vignes familiales. • A ses débuts, il a été parrainé par trois vignerons voisins : Frédéric Pourtalie (Montcalmès), Xavier Braujou (Terrasses d'Elise) et Laurent Vaillé (Grange des Pères).

