

MONTIRIUS "LA MUSE PAPILLES"

A.O.P. CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

Cette gamme de vin, qui se décline depuis le millésime 2013 en rouge, rosé et blanc éveillera et fera frétiller vos papilles. Son nom était donc tout trouvé !

Encépagement : Cinsault – Grenache

Age des vignes : 40 ans

Parcelles : 1 ha

Sols : Sablo argileux avec des alluvions anciennes du Würm

Climat : Méditerranéen

Taille : En gobelet ou en cordon de Royat avec 6 porteurs maximum à 2 yeux

Vendanges : Manuelles

Vinification : Pressurage direct après éraflage total – **Levures naturelles du raisin** – Bâtonnage des lies

Elevage : En bouteille - Mise en bouteille au printemps - **100% non boisé**

Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille en jours **fruit ou fleur, Lune descendante** (calendrier Maria Thun) par **Justine et Eric Saur**. Pas de Sulfites ajoutés à la mise en bouteille

Bouchons : Liège naturel de première qualité - FSC certifié et CRU

Rendement autorisé : 52 hl/ha

Rendement du domaine : 30 hl/ha en moyenne

Production : 4 000 bouteilles

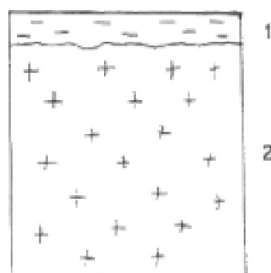
Conservation : 3 ans

Dégustation : C'est un vin friand, fruité et gourmand qui pourra accompagner vos plats d'été ou vos plats de poissons. C'est un rosé pour la table et l'apéritif.

Coupe géologique :

1. Alluvions anciennes de WÜRM (sablo-argileux)

2. Socle de sables et grès de l'Helvétien



Vin Biologique depuis 2000
Vin Bio-Dynamique depuis 2015

Ce vin peut présenter un dépôt naturel
Vin sec (non sucré)

