

MONTIRIUS "LE CLOS"

A.O.P. VACQUEYRAS ROUGE

Un lieu protecteur de chênes centenaires entourant la parcelle, une argile de grand cru. Le lieu est totalement clos d'où son nom de cuvée

Encépagement : 50% Grenache - 50% Syrah

Age des vignes : 30 ans

Parcelles : 8.5 ha

Sols : Sol de Garrigues et en sous sol Marnes argileuses bleues, sables et grès de l'Helvétien contenant la plus complexe des argiles : la **Montmorillonite**. Elle fait partie des terroirs les plus complexes de Vacqueyras

Climat : Méditerranéen

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

Vendanges : Manuelles

Vinification : Traditionnelle en cuve ciment - Éraflage total - Léger foulage - **Levures naturelles du raisin**

Elevage : En cuve ciment sans revêtement intérieur pendant deux hivers puis en bouteille - **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 Saurel**. Pas de Sulfites ajoutés à la mise en bouteille

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

Rendement autorisé : 35 hl/ha

Rendement du domaine : 15 hl/ha en moyenne

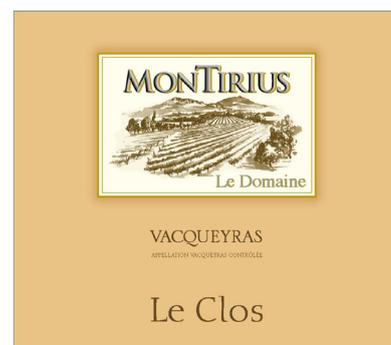
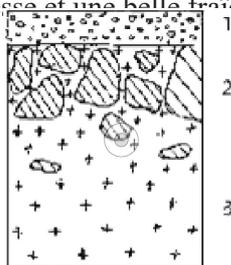
Production : 17 000 bouteilles

Conservation : entre 4 et 25 ans

Dégustation : Vin d'un rouge profond présentant un nez de pivoine, typicité de la parcelle avec des notes de framboises, de réglisse, de vanille. En bouche, les tanins sont fins, soyeux et délicats. Une belle retro-olfaction. Les arômes du nez se retrouvent en bouche complétés par l'élégance, la finesse et une belle fraîcheur.

Coupe géologique

1. Sol de garrigues (Argilo-calcaire) du MINDEL
2. Poches de Marnes Argileuses bleues du PLIOCENE
3. Socle de Sables et Grès de l'HELVETIEN



Vin Biologique depuis 1999
Bio-Dynamique depuis 1999

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

