

# MONTIRIUS "LES VIOLETTES" IGP VAUCLUSE ROUGE

Parcelle donnée en fermage en 2007 par une amie de notre famille à la retraite. Elle se situe sur Sarrians quartier « l'aire du château ». Elle était la mal aimée de son ancien fermier. Nous la convertissons immédiatement aux principes Bio-Dynamiques. Des enfants de l'école Waldorf de Sorgues viendront la vendanger avec nous en 2008 et chanteront des chants pour les raisins et la vigne. Dès la première vinification, des notes de violettes apparaissent immédiatement au nez et en bouche ce qui donnera naissance à son nom de cuvée.

**Encépagement :** 100% Syrah

**Age des vignes :** 35 ans

**Parcelles :** 1.5 ha

**Sols :** Alluvions limoneuses de recouvrement sur un socle de sable et grès de l'HELVÉTIEN

**Climat :** Méditerranéen

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

**Vendanges :** Manuelles ou mécaniques (cela dépend des années)

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

**Elevage :** En cuve ciment sans revêtement intérieur entre 6 mois et une année 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 :** 75hl/ha

**Rendement du domaine :** 34hl/ha en moyenne

**Production :** 7000 bouteilles environ

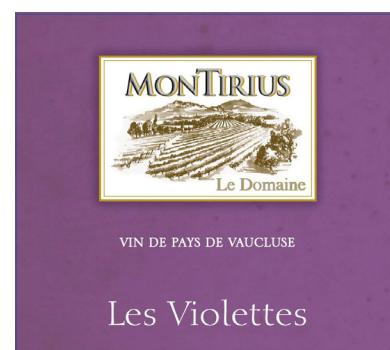
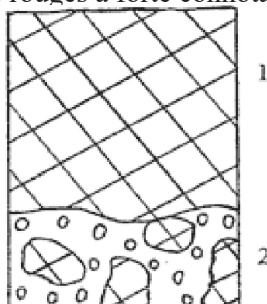
**Conservation :** 5 ans environ

**Dégustation :** A déguster à 17°C ou légèrement frais en été. Au nez et en bouche des arômes de fruits rouges à forte connotation de Syrah nordique

**Coupe géologique :**

1. Alluvions anciennes du WÜRM (Sablo-Argileux).

2. Dépôt de graviers de la rivière toute proche avec des poches d'alluvions anciennes du WÜRM.



Vin Biologique depuis 2010  
Bio-Dynamique depuis 2010

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

