

# MONTIRIUS "LA MUSE PAPILLES"

## A.O.P. CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Ce vin, qui se décline depuis le millésime 2013 en rouge, rosé et blanc éveillera et fera frémir vos papilles. Son nom était donc tout trouvé ! Ce sont les vignes de Justines situées à Violès

**Encépagement :** 80% Grenache – 20% Syrah

**Age des vignes :** 40 ans

**Parcelles :** 3 ha

**Sols :** Sols de Garrigues et un sous-sol de sables de grès de l'Helvétien

**Climat :** Méditerranéen

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

**Vendanges :** Manuelle

**Vinification :** Traditionnelle en cuve ciment - Éraflage 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 :** 52 hl/ha

**Rendement du domaine :** 30 hl/ha en moyenne

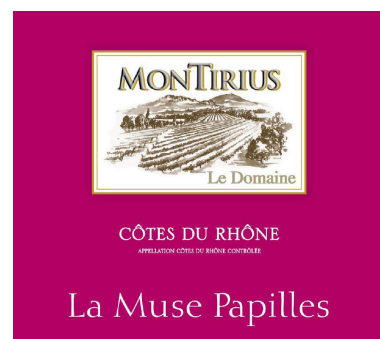
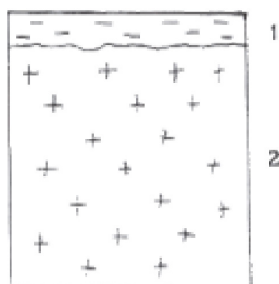
**Production :** 12 000 bouteilles environ

**Conservation :** 4 à 6 ans

**Dégustation :** C'est un vin friand, fruité et gourmand. Au nez, il révèle des arômes de cerise, framboise. En bouche, il tapisse le palais et le fruit reste bien présent

**Coupe géologique :**

- Alluvions anciennes de WÜRM (sablo-argileux)
- 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)

