

MONTIRIUS "PERLE DE ROSÉE"

A.O.P. VACQUEYRAS ROSÉ

C'est un rosé de première presse. Les raisins sont choisis dans l'une de nos parcelles de Vacqueyras qui contient des levures naturelles propices pour faire un bon vin rosé frais et salin. Nous lui avons donné le nom de « Perle de Rosée » car en bouche il garde la fraîcheur de la goutte de rosée de l'aube du jour.

Encépagement : 100% Grenache

Age des vignes : 35 ans

Parcelles : 1 ha

Sols : Sol de Garrigues qui repose sur des sables et grès jaunes de l'HELVÉTIEN.

Climat : Méditerranéen

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

Vendanges : Manuelles

Vinification : Rosé de presse - Pressurage direct après eraflage total - Levures naturelles du raisin - Batonnage 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 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 : 31 hl/ha en moyenne

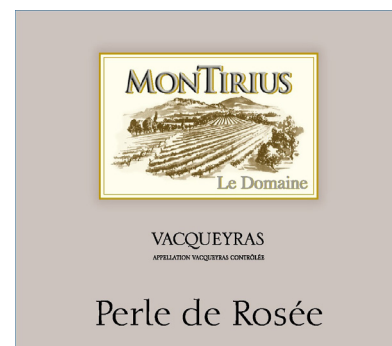
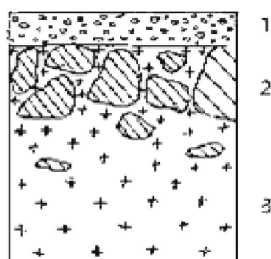
Production : 4 000 bouteilles

Conservation : 2 ans

Dégustation : Arômes de framboises. Frais, salin, gourmand, vineux, crémeux et bien équilibré

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)



Zéro entrée d'origine animale dans la vinification de notre vin

