

MONTIRIUS "SÉRINE"

A.O.P. CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Vignes situées sur Sarrians près de la parcelle « Le Clos ». Elles sont protégées sur deux de leurs cotés par de la forêt. Le micro climat en cet endroit est frais. Ce sont des terres qui ont été données en fermage à Eric en 2007 par un voisin à la retraite qui aime nous voir travailler en Bio-Dynamie, il était heureux que ses vignes continuent à être choyées comme il le faisait déjà si bien. La Syrah s'exprime dans ce vin de façon tellement nordique qu'elle nous fait penser à la Syrah des Côtes du Rhône Nord communément appelée « Sérine » d'où son nom de cuvée.

Encépagement : Syrah - Grenache

Age des vignes : 50 ans

Parcelles : 1 ha

Sols : Sables et grés de l'HELVÉTIEN

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 18 mois 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

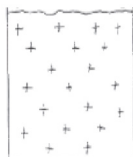
Production : 4 000 bouteilles

Conservation : 5 à 10 ans

Dégustation : Vin très équilibré et frais dévoilant au nez des notes de fleurs de lys. En bouche, une belle fraîcheur, un équilibre d'une grande richesse, des tanins soyeux. Vin gouleyant et de plaisir immédiat, le tout accompagné de petits fruits des bois

Coupe géologique :

Sable et grés jaune de l'HELVÉTIEN



Vin Biologique depuis 2010
Bio-Dynamique depuis 2010

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



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

