

# 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

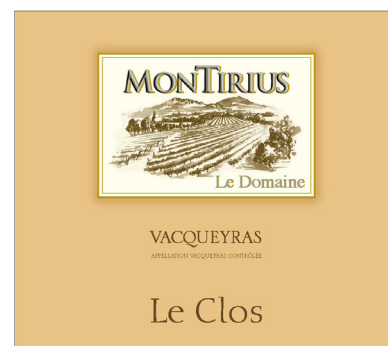
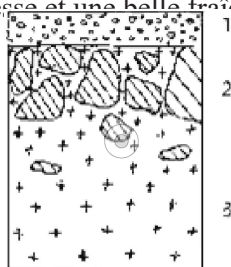
**Production :** 17 000 bouteilles

**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)



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

