

MONTIRIUS "LE VILLAGE"

A.O.P. VACQUEYRAS ROUGE

C'est une sélection de nos parcelles de vignes les plus jeunes de Vacqueyras. Nous avons appelé ce vin « Le Village » car nos vignes surplombent ce joli village provençal

Encépagement : 80% Grenache – 20% Syrah

Age des vignes : 10 à 35 ans en moyenne

Parcelles : 5 ha

Sols : Sol de Garrigues et en sous-sol des Marnes argileuses bleues

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 6 mois à une année - **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 : 30 hl/ha en moyenne

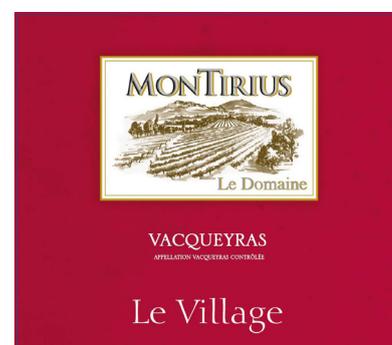
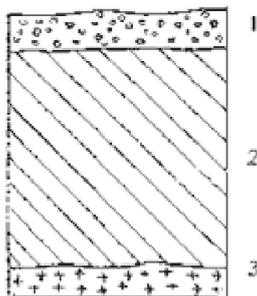
Production : 20 000 bouteilles

Conservation : 4 à 8 ans

Dégustation : Vin d'une belle buvabilité dans sa jeunesse avec des tanins bien fondus. Arômes de fruits rouges gourmands accompagnés d'une jolie structure tannique.

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

