

MONTIRIUS "TERRE DES AÎNÉS"

A.O.P. GIGONDAS ROUGE

Nous avons appelé cette cuvée « Terre des Aînés » car la grande parcelle de 10 hectares qui la compose a toujours été donnée en héritage depuis 5 générations à l'aîné de la fratrie.

Encépagement : 80% Grenache – 20% Mourvèdre

Age des vignes : 80 ans de moyenne (Grenaches âgés de 90 ans)

Parcelles : 10 ha

Sols : Sol de Garrigues, Marnes argileuses bleues Sables et grès jaunes

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**

Élevage : 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 : 30 hl/ha en moyenne

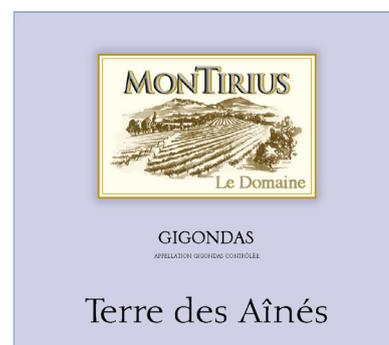
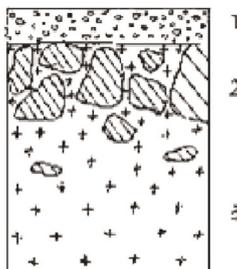
Production : 40 000 bouteilles

Conservation : entre 4 et 15 ans

Dégustation : Vin d'une belle robe d'un noir profond. Au nez, il se caractérise par des notes de réglisse, de violette et de fruits noirs. En bouche, il est délicat et puissant à la fois. Des tanins au grain nobles, très beau retour olfactif. Les arômes du nez se retrouvent en bouche.

Coupe géologique

1. Sol de garrigues (Argilo-calcaire) du MINDEL
2. 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

