

# MONTIRIUS "GARRIGUES"

## A.O.P. VACQUEYRAS ROUGE

Nous avons appelé cette cuvée « Garrigues » car le vin dévoile au nez et en bouche les parfums de la Garrigues (Thym, Romarin, Sarriette, Poivre noir...)

**Encépagement :** 70% Grenache - 30% Syrah

**Age des vignes :** 70 ans de moyenne

**Parcelles :** 13 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 deux hivers minimum 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

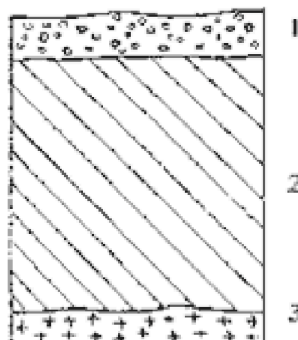
**Production :** 50 000 bouteilles

**Conservation :** 5 à 8 ans

**Dégustation :** Vin d'un rouge profond. Au nez, une explosion de fruits rouges. La bouche dévoile une belle structure tannique, des arômes de garrigues, de sous-bois

### 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



**A noter :** les racines exploitent les deux premières couches géologiques car les marnes argileuses bleues (épaisseur 10-15 mètres) sont très difficiles à traverser pour les racines



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

