

MONTIRIUS "LA MUSE PAPILLES"

A.O.P. CÔTES DU RHÔNE BLANC

Cette gamme de vin, qui se décline depuis le millésime 2013 en rouge, rosé et blanc éveillera et fera frémir vos papilles. Son nom était donc tout trouvé !

Encépagement : 35% Clairette - 35% Roussanne - 30% Grenache blanc

Age des vignes : 40 ans

Parcelles : 1 ha

Sols : Sablo argileux avec des alluvions anciennes du Würm

Climat : Méditerranéen

Taille : En gobelet ou en cordon de Royat avec 6 porteurs maximum à 2 yeux

Vendanges : Manuelles

Vinification : Pressurage direct après éraflage total – **Levures naturelles du raisin** – Bâtonnage des lies

Elevage : En bouteille – Mise en bouteille au printemps - **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 : 3 ans

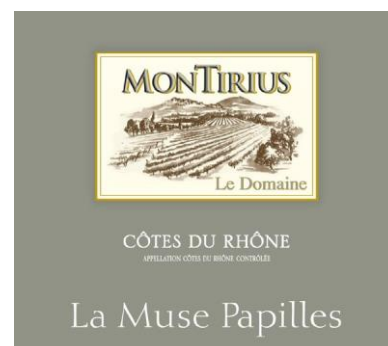
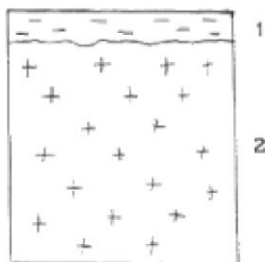
Dégustation : Au nez, il révèle des notes délicates de miel et de fleurs blanches. En bouche, il tapisse le palais en apportant des notes citronnées et minérales.

A noter : Sa fraîcheur et son équilibre pour un vin du sud sont à noter

Coupe géologique :

1. Alluvions anciennes de WÜRM (sablo-argileux)

2. Socle de sables et grès de l'Helvétien



Vin Biologique depuis 2000
Vin Bio-Dynamique depuis 2015

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



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

