

MONTIRIUS "LE CADET"

IGP VAUCLUSE ROUGE

Vignes situées en bordure de l'Ouvèze (Rivière qui s'assèche l'été).
Dans la fratrie Montirius, nous vous présentons « Le Cadet »

Encépagement : 60% Grenache - 40% Syrah

Age des vignes : 65 ans

Parcelles : 7 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 ou mécaniques (cela dépend des années)

Vinification : Traditionnelle en cuve ciment - Eraflage total - Léger foulage - **Levures naturelles du raisin**

Elevage : En cuve ciment sans revêtement intérieur entre 6 mois et une année 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 : 75 hl/ha

Rendement du domaine : 30 hl/ha en moyenne

Production : 28 000 bouteilles

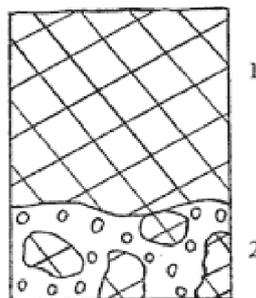
Conservation : 5 ans environ

Dégustation : Vin rouge de couleur pourpre. En bouche, il se révèle fruité et épicé. Ses qualités n'ont rien à envier à un Côtes du Rhône

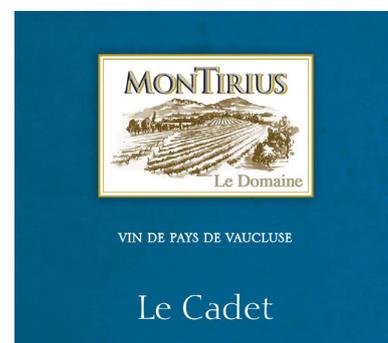
Coupe géologique

1. Alluvions anciennes du WÜRM (Sablo-Argileux).

2. Dépôt de graviers de la rivière toute proche avec des poches d'alluvions anciennes du WÜRM.



A noter : Les racines exploitent les deux types de terroirs. La rivière « l'Ouvèze » s'assèche l'été, n'alimente donc plus en eau les racines. Il y a un arrêt physiologique de la vigne qui favorise la concentration dans les baies de raisins.



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

