

MONTIRIUS "CLOS ALBA"

A.O.P. VACQUEYRAS BLANC

Réveil du Climat des Terres Blanches de nos Ancestrales Terrasses d'Altitude. Le nom Alba est venu naturellement par la couleur blanche des argiles de la parcelle.

Encépagement : 50% Bourboulenc - 50% Roussanne

Age des vignes : 6 ans de moyenne

Parcelles : 1 ha

Sols : Marnes argileuses Blanches

Climat : Méditerranéen

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

Vendanges : Manuelles

Vinification : Macération pelliculaire. Pressurage direct.

Levures naturelles du raisin

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 : 35 hl/ha

Rendement du domaine : 5 hl/ha en moyenne

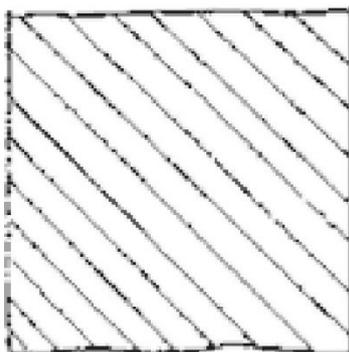
Production : 150 Bouteilles

Conservation : 4 à 15 ans

Dégustation : C'est un vin qui vous prend par la main et vous emmène sur les hauteurs de Vacqueyras, dans les Dentelles pour vous révéler tout en fraîcheur, rondeur et délicatesse ses arômes délicats de truffe blanche.

Coupe Géologique :

1. Marnes Argileuses Blanches



A noter : Cette parcelle est la plus haute de l'appellation Vacqueyras



MONTIRIUS
LE DOMAINE

CLOS
ALBA

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

