

# MONTIRIUS "Jardin Secret"

## A.O.P. CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Vieilles vignes de Grenache situées sur le village de Sablet. Sablet est une appellation Côtes du Rhône village. Pour prétendre écrire Côtes du Rhône village sur l'étiquette, notre parcelle aurait dû être plantée de deux cépages. Nous préférons garder nos vieilles vignes... 100% Grenache. Le nom de cuvée « Jardin Secret » est née de la sensation que nous avons quand nous pénétrons sur cette parcelle. Un jardin... secret.

**Encépagement :** 100% Grenache

**Age des vignes :** 60 ans

**Parcelles :** 1 ha

**Sols :** Sol sablo argileux et sous-sol composé de sable et grès jaune de l'HELVÉTIEN

**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 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 :** 52 hl/ha

**Rendement du domaine :** 30 hl/ha en moyenne

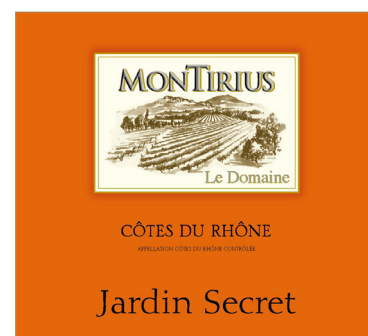
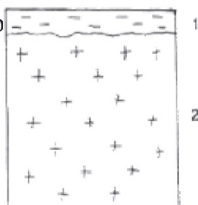
**Production :** 4 000 bouteilles

**Conservation :** 5 à 10 ans

**Dégustation :** Vin d'un rouge profond présentant un nez fin et soyeux révélant des notes de framboises, de réglisse, de vanille. La bouche est dominée par des tanins présents, souples et ronds de belle composition. A la dégustation on retrouve les arômes du nez avec une grande longueur et un très bo

**Coupe géologique :**

1. Sol sablo-argileux
2. Sable et grès jaune de l'HELVÉTIEN



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

