

MONTIRIUS "MINÉRAL"

A.O.P. VACQUEYRAS BLANC

Le nom de la cuvée nous est venu naturellement au fil des millésimes que nous goûtions. En effet, au cours de l'élevage en bouteille la minéralité s'intensifie. «Minéralité» signifie pour nous «Salinité»

Encépagement : 50% Bourboulenc - 25% Grenache Blanc - 25% Roussane

Age des vignes : 30 ans de moyenne

Parcelles : 1.82 ha

Sols : Alluvions anciennes du MINDEL (sol de Garrigues), Marnes argileuses bleues qui reposent sur des sables et grès jaunes de l'HELVÉTIEN.

Climat : Méditerranéen

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

Vendanges : Manuelles

Vinification : Macération pelliculaire. Pressurage direct. Assemblage de deux vins blancs : vin de Grenache-Roussane et vin de Bourboulenc -

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 : 21 hl/ha en moyenne

Production : 5 000 bouteilles

Conservation : 4 à 15 ans

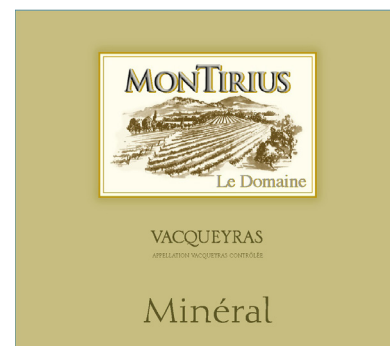
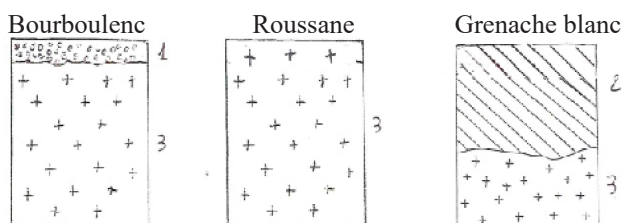
Dégustation : Vin d'une belle fraîcheur, bien équilibré. Notes de fleurs blanches et de miel que l'on retrouve au nez et au palais. La fin de bouche est saline et soyeuse.

Coupe géologique : 3 Cépages, 3 Terroirs

1.Sol de garrigues (argilo-calcaires) du MINDEL

2.Marnes argileuses bleues du PLIOCÈNE

3.Socle de sables et grès de l'HELVÉTIEN (MORMORILLONITE)



Vin Biologique depuis 1999
Bio-Dynamique depuis 1999

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

