

MONTIRIUS "GARRIGUES"

A.O.P. VACQUEYRAS ROUGE

Nous avons appelé cette cuvée « Garrigues » car le vin dévoile au nez et en bouche les parfums de la Garrigues (Thym, Romarin, Sarriette, Poivre noir...)

Encépagement : 70% Grenache - 30% Syrah

Age des vignes : 70 ans de moyenne

Parcelles : 13 ha

Sols : Sol de Garrigues et en sous-sol des Marnes argileuses bleues.

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 minimum 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 : 35 hl/ha

Rendement du domaine : 30 hl/ha en moyenne

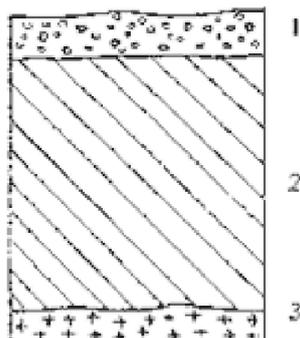
Production : 50 000 bouteilles

Conservation : 5 à 8 ans

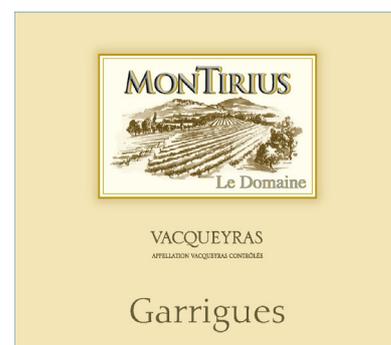
Dégustation : Vin d'un rouge profond. Au nez, une explosion de fruits rouges. La bouche dévoile une belle structure tannique, des arômes de garrigues, de sous-bois

Coupe géologique :

1. Sol de garrigues (Argilo-calcaire) du MINDEL
2. Poches de Marnes Argileuses bleues du PLIOCENE
3. Socle de Sables et Grès de l'HELVETIEN



A noter : les racines exploitent les deux premières couches géologiques car les marnes argileuses bleues (épaisseur 10-15 mètres) sont très difficiles à traverser pour les racines



Vin Biologique depuis 1999
Bio-Dynamique depuis 1999

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

