

MONTIRIUS "CONFIDENTIEL"

A.O.P. GIGONDAS ROUGE

La vigne située dans un angle de la grande parcelle de 10 hectares « La Beaumette » a donné naissance à ce vin. Nous l'avons découverte lors de nos dégustations de pré-assemblages en 2004. Ce nouveau venu nous a surpris par sa plénitude, sa grande harmonie, malgré sa jeunesse. Deux choix s'offraient à nous, faire un assemblage identique aux autres années et faire disparaître ce cadeau de la nature ou accepter de ne pas comprendre et de partager notre découverte avec les amateurs de Montirius en l'embouteillant séparément. C'est ainsi qu'est né son nom de cuvée, car il est une confiance du lieu.

Encépagement : 80% Grenache – 20% Mourvedre

Age des vignes : 85 ans de moyenne (Grenaches âgés de 90 ans)

Parcelles : 1 ha

Sols : Sol de Garrigues, Marnes argileuses bleues, Sables et grés jaunes

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 : 35 hl/ha

Rendement du domaine : 30 hl/ha en moyenne

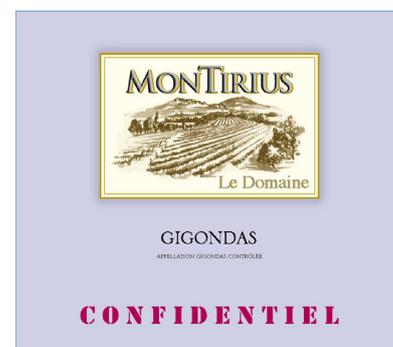
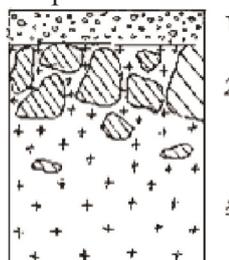
Production : 4 000 bouteilles

Conservation : entre 4 et 25 ans.

Dégustation : Son équilibre, sa structure, ses arômes, ses épices, sa rondeur et son élégance en font un chef-d'œuvre. Dans sa jeunesse comme dans sa maturité future, il vous donnera de grands moments de plaisir. Pour nous, ce vin est un présent offert par la Nature. Il est Unique

Coupe géologique

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



Vin Biologique depuis 1999
Bio-Dynamique depuis 1999

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

