

MONTIRIUS "LA MUSE PAPILLES"

A.O.P. CÔTES DU RHÔNE ROUGE

Ce vin, qui se décline depuis le millésime 2013 en rouge, rosé et blanc éveillera et fera frétiller vos papilles. Son nom était donc tout trouvé ! Ce sont les vignes de Justine situées à Violès

Encépagement : 80% Grenache – 20% Syrah

Age des vignes : 40 ans

Parcelles : 3 ha

Sols : Sols de Garrigues et un sous-sol de sables de grès de l'Helvétien

Climat : Méditerranéen

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

Vendanges : Manuelle

Vinification : Traditionnelle en cuve ciment - Éraflage total - Léger foulage - **Levures naturelles du raisin**

Elevage : En cuve ciment sans revêtement intérieur entre 6 mois et une année 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

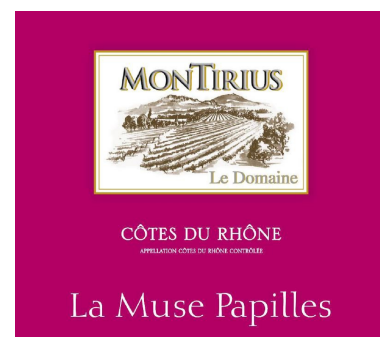
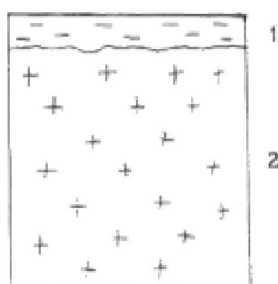
Production : 12 000 bouteilles environ

Conservation : 4 à 6 ans

Dégustation : C'est un vin friand, fruité et gourmand. Au nez, il révèle des arômes de cerise, framboise. En bouche, il tapisse le palais et le fruit reste bien présent

Coupe géologique :

1. Alluvions anciennes de WÜRM (sablo-argileux)
2. Socle de sables et grès de l'Helvétien



Vin Biologique depuis 2000
Vin Bio-Dynamique depuis 2015

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



Zéro entrée d'origine animale dans la vinification de notre vin

