

MONTIRIUS "LA TOUR"

A.O.P. GIGONDAS ROUGE

C'est une sélection de nos parcelles de vignes les plus jeunes de Gigondas. Nous lui avons donné le nom de « La Tour » car c'est le nom de l'un des lieudit où se situe l'une de nos parcelles.

Encépagement : 80% Grenache – 20% Mourvèdre

Age des vignes : entre 10 et 35 ans en moyenne

Parcelles : 5 ha

Sols : Sol de Garrigues, Marnes argileuses bleues, Sables et grès 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 un hiver 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 : 20 000 bouteilles

Conservation : Entre 4 et 8 ans

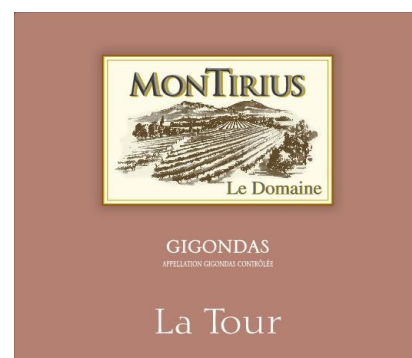
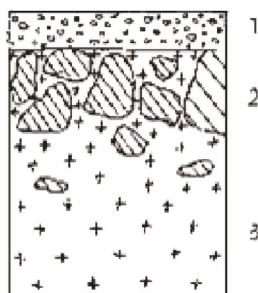
Dégustation : Notes d'épices, de fruits rouges et de violettes. Vin d'une belle buvabilité, un délice même dans sa jeunesse. Tanins fondus et élégants

Coupe géologique :

1. Sol de garrigues (Argilo-calcaire) du MINDEL

2. Marnes Argileuses bleues du PLIOCENE

3. Socle de Sables et Grès de l'HELVETIEN



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

