

MONTIRIUS "La Fine"

A.O.P. VACQUEYRAS

C'est la première fine réalisée sur l'appellation Vacqueyras. Distillation en Avril 2016 des vins de notre domaine Montirius de Vacqueyras blanc et rouge qui sont en bouteilles et que nous écartons de la commercialisation quand la quantité de vin dans la bouteille ne contient pas exactement le bon niveau de vin. Celui-ci est toujours contrôlé une dernière fois au moment de l'habillage .

Définition Fine : Distillation du vin

Type de Distillation : Distillation discontinue dans un alambic composé d'une cuve double enveloppe. Cela évite tout contact du vin et de la vapeur

Pourcentage d'alcool : 43,5 %

Elevage en barrique : Non

Processus de fabrication : Nous avons la chance qu'une distillerie de notre région soit très attentive à nos souhaits. Distillation en jours fruits. Uniquement le cœur de chauffe (partie la plus précieuse et délicate) est conservé. Le pourcentage d'alcool obtenu par distillation est de 53%. Eric Saurel va ensuite déguster des échantillons de fine à différents degrés et arrêtera son choix à 43.5%. A ce degré de coupage la fine révèle son parfait équilibre et dévoile tous ses arômes.

L'eau rajoutée provient de notre forage (100 mètres de profondeur). Cette eau se situe dans les sables et grès de l'helvétien et a été vivifiée grâce à nos vasques avant utilisation

Bouteille et bouchon : en verre.

Dégustation : un nez très fin sur des fruits à noyaux, des fleurs blanches. En bouche une puissance délicate, des notes de poires, un bel équilibre.

Conservation : A température ambiante. A l'abri de la lumière dans son emballage.



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

