

MONTIRIUS LES VIOLETTES VIN DE PAYS DE VAUCLUSE ROUGE

MONTIRIUS
VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

Parcelle donnée en fermage en 2007 par une amie de notre famille à la retraite. Elle se situe sur Sarrisans quartier « l'aire du château ». Elle était la mal aimée de son ancien fermier. Nous la convertissons immédiatement aux principes Bio-Dynamiques. Des enfants de l'école Waldorf de Sorgues viendront la vendanger avec nous en 2008 et chanteront des chants pour le raisin et la vigne. Des notes de violettes dans le vin apparaissent immédiatement au nez et en bouche ce qui donnera naissance au nom de la cuvée.

Encépagement : 100% Syrah

Age des vignes : 60 ans

Parcelles : 1.5 ha

Sols : Alluvions limoneuses de recouvrement sur un socle de sable et frès de l'HELVETIEN

Climat : Méditerranéen

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

Vendanges : Manuelle ou mécanique (cela dépend des années)

Vinification : Traditionnelle - Eraflage total - Léger foulage - Levure naturelle du raisin

Elevage : En cuve de ciment entre 6 mois et une année puis en bouteille - 100% non boisé

Rendement : 75hl/ha

Rendement du domaine : 34hl/ha en moyenne

Production : 6 600 bouteilles

Conservation : 5 ans

Dégustation : A déguster à 17°C ou légèrement frais en été. Au nez, arômes de fruits rouges à forte connotation de Syrah nordique

