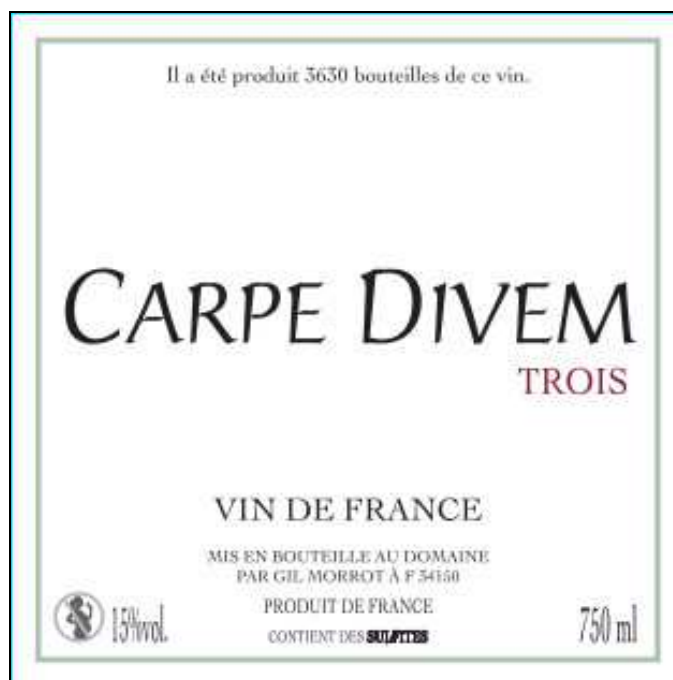


FICHE TECHNIQUE : CARPE DIVEM 'TROIS'



Vin de France.

Domaine : DIVEM

Site web : www.divem.fr

email : gil.morrot@divem.fr

Vigneron : Gil MORROT

CARPE DIVEM est un assemblage de 3 millésimes.

Il n'est donc produit que tous les trois ans.

CARPE DIVEM 'TROIS' est un assemblage des millésimes 2011, 2012 et 2013.

Le vin est constitué à 70% de merlot provenant d'une parcelle de 65 ares localisée sur le lieu-dit « Foncaude » sur la commune de Lagamas (Hérault, France).

Les 30% restant sont un assemblage de grenache et de syrah, mourvèdre et cinsault provenant des « Boissières » à Montpeyroux (vignes utilisées pour DIVEM).

Conduite de la vigne sans aucun produit de synthèse.

Vignes décavaillonnées.

Rendements de 12 à 15 hl/ha selon les millésimes.

Vendange manuelle, raisin éraflé.

Vinification traditionnelle :

- Macération longue (8 semaines pour le grenache et 4 semaines pour la syrah et le merlot)
- Fermentation lente : les raisins ne sont pas foulés
- Remontage quotidien
- Pigeage à partir de la troisième semaine

Elevage de 5 ans, 4 ans et 3 ans (2011, 2012 et 2013) en fûts (fûts de 2 vins).

Embouteillage : août 2016.

Vin non collé, non filtré.

Production : 3660 bouteilles (28 hl).

Conditionnement : bouteille type Bordeaux, 750 g.

Existe en Magnum.

Cartons blancs de 6 à plat avec logo CARPE DIVEM sur tranche.

Tarif public : 80 € TTC la bouteille de 75cl jusqu'au 31 octobre 2016.