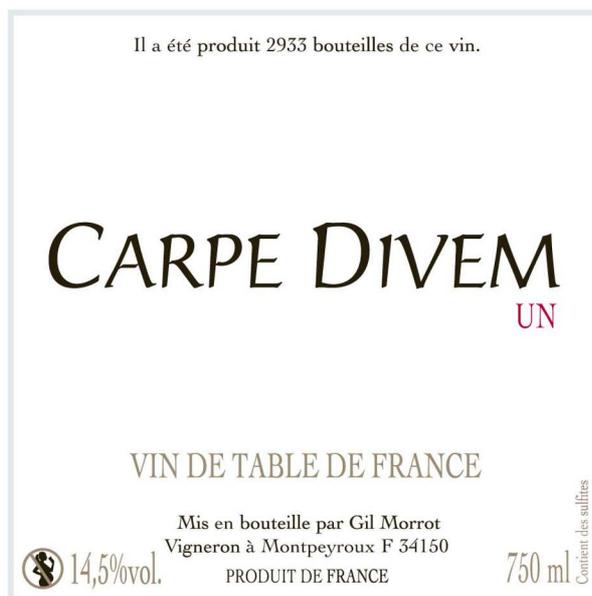


FICHE TECHNIQUE : CARPE DIVEM 'UN'



Vin de table 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.

La première production ('UN') est un assemblage des millésimes 2005, 2006 et 2007.

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 provenant des « Boissières » à Montpeyrroux (vignes utilisées pour la réalisation du 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 4 ans, 3 ans et 2 ans (2005, 2006 et 2007) en fûts Taransaud (fûts de 2 et 3 vins).

Embouteillage : août 2009.

Vin non collé, non filtré.

Production CARPE DIVEM 'UN' : 2933 bouteilles (22 hl).

Conditionnement : bouteille type Bordeaux, 750 g.

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

Tarif public : 40 € TTC la bouteille (épuisé au domaine).