

FICHE TECHNIQUE : DIVEM 2010



AOP Languedoc MONTPEYROUX.

Domaine : DIVEM (www.divem.fr)

Vigneron : Gil MORROT

Vignes localisée sur le lieu-dit "Les Boissières" sur la commune de Montpeyroux (Hérault, France).

Sol argilo-calcaire (éboulis glaciaires).

Cépages : Grenache 80%, Syrah 20%.

Vignes plantées en 1971.

Conduite de la vigne sans aucun produit de synthèse.

Utilisation uniquement de produits "Bio" bien que le domaine ne soit pas encore déclaré comme tel.

Vignes décavaillonnées.

Rendement 12 hl/ha.

Vendange manuelle, raisin éraflé.

Vinification traditionnelle :

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

Elevage de 18 mois en fûts Taransaud (fûts de 2 et 3 vins).

Embouteillage : juillet 2012.

Vin non collé, non filtré.

SO₂ total : 42 mg/l.

Production 2010 : 25 hl (équivalent à 3330 bouteilles dont 30 magnums et 10 jéroboams).

Conditionnement : bouteille type Bourgogne, 600 g.

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

Tarif public, départ cave : 26 € TTC.