

FICHE TECHNIQUE : DIVEM 2014



AOP Languedoc MONTPEYROUX.

Domaine : DIVEM

Site web : www.divem.fr

email : gil.morrot@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 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 5%, Cinsault 5%.

Vignes plantées en 1971 et 2006.

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 15 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 de cuvaison.

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

Embouteillage : juillet 2016.

Vin non collé, non filtré.

Alcool : 15.4% vol.

SO2 total : 30 mg/l.

Conditionnement : bouteille type Bourgogne, 600 g.

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

Tarif public, départ cave : 26 € TTC.