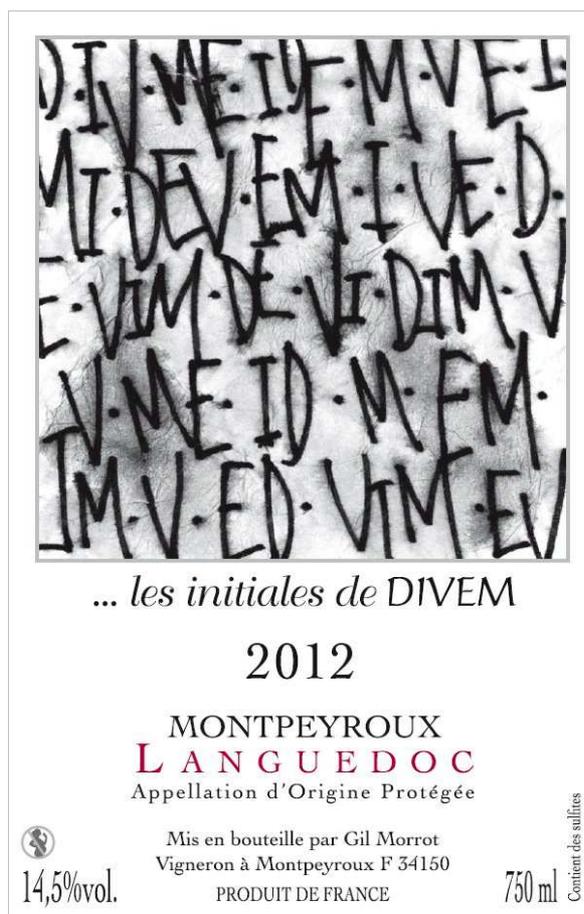


FICHE TECHNIQUE : ... les initiales de DIVEM 2012



AOP Languedoc Montpeyroux.

Domaine : DIVEM (www.divem.fr)

Vigneron : Gil MORROT

Vignes localisées sur les lieu-dits "Les Boissières" et "Les Pradels" sur la commune de Montpeyroux (Hérault, France).

Sol argilo-calcaire (éboulis glaciaires).

Cépages : Grenache 70%, Syrah 20%, Mourvèdre 10%.

Vignes plantées en 1971 et en 2006 (Mourvèdre et une partie de la syrah).

Conduite de la vigne sans aucun produit de synthèse. Utilisation uniquement de produits "Bio" bien que le domaine soit actuellement seulement en conversion.

Vignes décavaillonnées.

Rendement 18 hl/ha.

Vendange manuelle, raisin éraflé.

Vinification traditionnelle :

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

Elevage en cuve inox uniquement.

Embouteillage : juillet 2013.

Vin non collé, non filtré.

SO2 total : 37 mg/l.

Production 2011 : 40 hl (équivalent à 5000 bouteilles dont 30 magnums et 10 jéroboams).

Conditionnement : bouteille type Bourgogne, 600 g.

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

Tarif public, départ cave: 16 € TTC.