

Technisches Datenblatt : CARPE DIVEM 'TROIS'



Vin de France.

Weingut : DIVEM

Webseite : www.divem.fr

E-Mail-Adresse : gil.morrot@divem.fr

Winzer : Gil MORROT

CARPE DIVEM ist eine Mischung aus 3 Jahrgängen.

Er wird folglich nur alle drei Jahre hergestellt.

CARPE DIVEM 'TROIS' ist eine Mischung der Jahrgänge 2011, 2012 und 2013.

Der Wein besteht zu 70% aus Merlot, welcher einer Parzelle von 65 Ar entstammt, die sich an dem Ort des Namens „Foncaude“ in der Gemeinde von Lagamas (Hérault, Frankreich) befindet.

Die anderen 30% sind eine Mischung aus Grenache und Syrah, Mourvèdre und Cinsault, die aus „Les Boissières“ in Montpeyroux (für DIVEM genutzte Weinstöcke) kommen.

Weinanbau ohne jegliche synthetische Stoffe.

„Décavallonierte“ Weinstöcke.

Erträge von 12 bis 15 Hektoliter/Hektar je nach Jahrgängen.

Handlese, Abbeeren.

Traditionelle Weinbereitung:

- lange Maischestandzeit (8 Wochen für den Grenache und 4 Wochen für den Syrah und den Merlot)
- langsame Gärung: die Trauben werden nicht zerdrückt
- tägliches Umpumpen
- Stampen ab der dritten Woche

5, 4 und 3 Jahre (2011, 2012 und 2013) Ausbau im Fass (Fässer von 2 Weinen).

Flaschenabfüllung : August 2016.

Nicht geschönter, ungefilterter Wein.

Produktion: 3660 Flaschen (28 Hektoliter)

Verpackung: Flaschen des Typs Bordeaux, 750 g

Existiert in Magnumflaschen.

Weißer 6er-Kartons (Flaschen liegend) mit dem Logo CARPE DIVEM als Aufschrift.