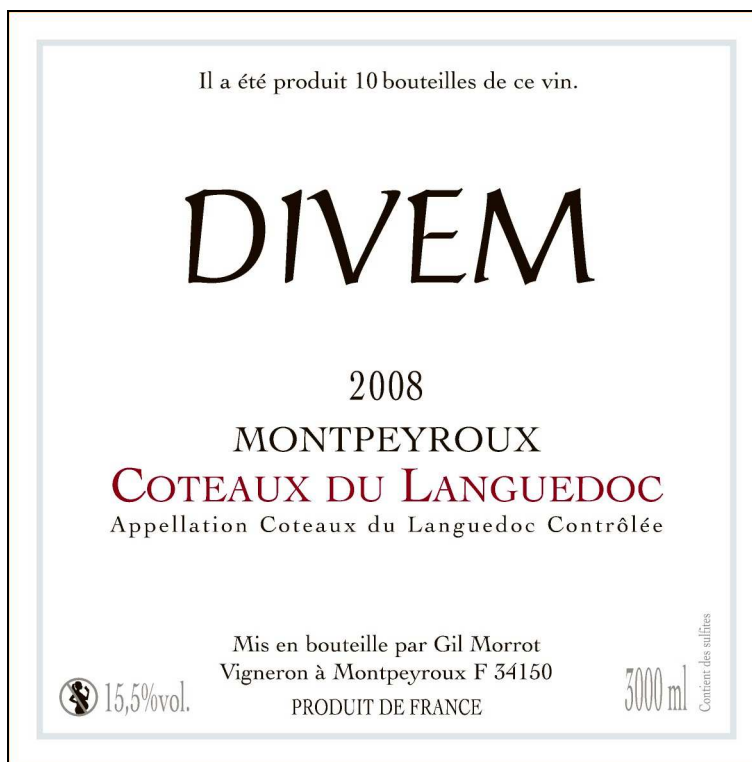


FICHE TECHNIQUE : DIVEM 2008



AOC Coteaux du 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 30 mois en fûts Taransaud (fûts de 2 et 3 vins).

Embouteillage : décembre 2011.

Vin non collé, non filtré.

Production 2008 : 35 hl (équivalent à 4666 bouteilles dont 100 magnums).

AOC Coteaux du Languedoc Montpeyroux.

Conditionnement : bouteille type Bourgogne, 600 g.

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

Tarif public : 30 € TTC.