

Technisches Datenblatt : DIVEM 2014



AOP Languedoc Montpeyroux.

Weingut : DIVEM

Webseite : www.divem.fr

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

Winzer : Gil MORROT

Die Weinstöcke befinden sich an dem Ort des Namens „Les Boissières“, der zur Gemeinde Montpeyroux (Hérault, Frankreich) gehört.

Ton-kalkhaltiger Boden (Felsgeröll aus der Eiszeit).

Rebsorten: 80% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Cinsault.

1971 und 2006 geplante Rebstöcke.

Weinanbau ohne jegliche synthetische Stoffe.

Ausschließliche Nutzung von „Bio“-Produkten, auch wenn das Weingut noch nicht Bio-zertifiziert ist.

„Décavaillonierte“ Weinstöcke

Erträge: 15 Hektoliter/Hektar.

Handlese, Abbeeren.

Traditionelle Weinbereitung:

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

18 Monate Ausbau im Taransaud-Fass (Fässer von 2 Weinen).

Flaschenabfüllung : Juli 2016.

Nicht geschönter, ungefilterter Wein.

Alkoholgehalt: 15,8% vol.

SO₂-Gesamtgehalt: 30 mg/l

Verpackung: Flaschen des Typs Bourgogne, 600 g

Existiert in Magnumflaschen.

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