

## FICHE TECHNIQUE : ... les initiales de DIVEM 2011



*... les initiales de DIVEM*

2011



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

Sol argilo-calcaire (éboulis glaciaires).

Cépages : Grenache 60%, Syrah 30%, Cinsault 5%, Mourvèdre 5%.

Vignes plantées en 1971 et en 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 20 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 en cuve (pas de fût).

Embouteillage : septembre 2012.

Vin non collé, non filtré.

Production 2011 : 40 hl (4000 bouteilles).

AOC Coteaux du Languedoc Montpeyrroux.

Conditionnement : bouteille type Bourgogne, 600 g.

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

Tarif public : 16 € TTC en 2011.

Existe en Magnum (200) et en Jéroboam (50).