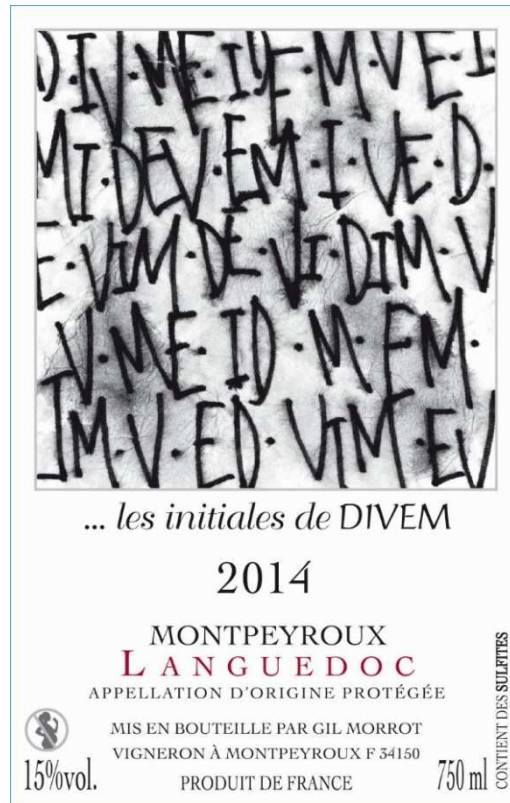


Technisches Datenblatt : ... les initiales de DIVEM 2014



AOP Languedoc Montpeyrroux.

Weingut : DIVEM

Webseite : www.divem.fr

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

Winzer : Gil MORROT

Die Weinstöcke befinden sich an den Orten des Namens „Les Boissières“ und „Les Pradels“, die zur Gemeinde Montpeyrroux (Hérault, Frankreich) gehören.

Ton-kalkhaltiger Boden (Felsgeröll aus der Eiszeit).

Rebsorten: 70% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Cinsault.

1971 und 2006 geplante Rebstocke (Mourvèdre und ein Teil vom Syrah).

Weinanbau ohne jegliche synthetische Stoffe.

Ausschließliche Nutzung von „Bio“-Produkten, auch wenn das Weingut im Moment nur bei einer Umstellung ist.

„Décavaillonierte“ Weinstöcke

Erträge: 18 Hektoliter/Hektar.

Handlese, Abbeeren.

Traditionelle Weinbereitung:

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

Ausbau ausschließlich in Edelstahltanks.

Flaschenabfüllung : Juli 2015.

Nicht geschönter, ungefilterter Wein.

Alkoholgehalt: 15.19%

Sulfit-Gesamtgehalt: 29 mg/l

Verpackung: Flaschen des Typs Bourgogne, 600 g

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