



Montesclat AOP Minervois – Vin vinifié sans sulfite



Terroir : Au-dessus du village d'Argens, au lieu-dit du Montesclat, notre cuvée s'exprime sur un sol calcaire à argiles rouges.

Cépage: Carignan, vignes plantées en 1963

Densité de plantation : 5000 pieds à l'hectare

Mode cultural : Agriculture biologique certifiée depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.

Vinification et élevage : Vendanges manuelles. Macération des baies entières à température constante de 27°C. Le Montesclat est élevé en amphore pendant un peu plus de 6 mois. Ce vin n'a pas subi de collage. Avant la mise en bouteille, une filtration stérile a été effectuée.

Dégustation : Oeil: rubis, début d'évolution Nez: seveux, menthole, fruits noirs, violette, Bouche: souple, velouté, fruité, réglissé, tanins fondus.

