

Fiche Technique Cuvée Montmajou

AOC Saint-Chinian



Historique du domaine : Création du domaine en Janvier 2002.

Terroir

Sol : Argilo-Calcaire. Altitude Marsanne 220m, Grenache Blanc 300m.

Encépagement : 80% Grenache Blanc (vigne de 35 ans) et 20% Marsanne (vigne de 30 ans).

Viticole

Vigne : Travail du sol, pas de désherbant. Taille de la Marsanne en gobelet et le Grenache Blanc cordon de royat. Vendanges : Manuelles en cagettes avec tri rigoureux.

Rendement : 32 HL/Ha.

Vinicole

Pressurage direct, débourbage, fermentation spontanée, entonnage rapide. Elevage de 11 mois sur lies et en fûts de 400l. Production de 8000 bouteilles.

Conseil de dégustation : température 14°C.

Potentiel de garde : de 5 à 8 ans.

Prix de vente au caveau : 19 euros TTC

Labels : Ce vin est certifié AB par Ecocert et Vin Biodynamique par Biodyvin.

Domaine Les Eminades - Patricia & Luc Bettoni Vignerons
RD 20 34360 VILLESPASSANS
Tél : 04.67.36.14.38 / Mobile : 06.72.89.04.40
e-mail : contact@leseminades.fr / www.leseminades.fr