

Montirius "La Muse Papilles" AOP Cotes du Rhone Blanc 2021 - Montirius



Nazione: Francia
Regione: Provenza
Genere: Vino
Denominazione: AOP Cotes du Rhone Blanc
Tipologia: Bianco
Vitigno: 35% Clairette, 35% Roussanne, 30% Grenache blanc
Annata: 2021
Età delle Vigne: 40-50 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lievitati: Indigeni
Affinamento - Contenitori: 6 mesi in acciaio
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Raro - disponibilità limitata

Clairette, Roussanne E Grenache Blanc, fermentazione spontanea. Affinamento in cemento per 6 mesi.

Biologico e biodinamico certificato.

Sentori chiave: miele, limone e fiori bianchi

Naso: note mielate, frutta dolce a polpa bianca, ricordi citrici.

Bocca: morbido, rotondo e ampio, con vena minerale e citrica

Vista: Giallo paglierino

Ci troviamo a Sarrians, nei pressi di Avignone, nella Cote du Rhone del Sud, dove sono le denominazioni di Gigondas e Vacqueyras a rappresentare il focus produttivo per l'azienda.

Il clima è mite con temperature piuttosto elevate in estate e i suoli sono tipicamente sabbiosi e argillosi. Elementi che permettono ai vini prodotti di esprimere frutto, carnosità, profondità e

potenza.

Qui la famiglia Saurel fonda il Domaine nel 1923, venendo certificata biologica e biodinamica nel 1999, diventando di fatto la prima realtà a lavorare in naturale sul territorio.

Ad oggi sono Christine ed Eric a portare avanti la produzione e la vinificazione dei 38 appezzamenti, lavorando come le cinque generazioni precedenti di viticoltori nel pieno rispetto delle vigne e di ciò che le circonda.

In cantina non si utilizzano prodotti chimici di sintesi, se non un po' di solforosa in imbottigliamento; la vinificazione avviene in tini di cemento, al fine di preservare l'espressività e l'aromaticità delle uve.

Stilisticamente i vini di Montirius riescono ad essere sempre espressivi, vigorosi e potenti, rappresentando una delle più grandi espressioni del Sud del Rodano presenti nel panorama vitivinicolo. Scuri e voluminosi sui rossi, morbidi e solari sui bianchi.

La Muse Papilles è un uvaggio di Clairette, Roussanne E Grenache Blanc proveniente da vigne di 40 anni su suoli sabbiosi e argillosi nella Cote du Rhone.

Un vino morbido, ampio, vellutato, solare e generoso, capace di fondere note mielate, floreali e di frutta a polpa bianca con echi balsamici e minerali.