

Les Violettes Syrah 2023 - Montirius



Nazione: Francia
Genere: Vino
Tipologia: Rosso
Vitigno: Syrah
Annata: 2023
Età delle Vigne: 30-40 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biodinamica certificata
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: cemento tra 6 e 12 mesi, poi in bottiglia
Grado Alcolico: 13,5%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Numero bottiglie prodotte: 600
Produzione annua: 7000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Syrah, fermentazione spontanea. Affinamento in cemento per 6 mesi.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: prugna, viola e pepe

Naso: scuro, fiori secchi, frutta matura e spezie dolci
Bocca: tannino sferzante, frutto dolce e morbido, sorso profondo
Vista: Rosso rubino con riflessi violacei.

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.

Le Violettes è un Syrah proveniente da vigne di 35 anni piantate su suoli prevalentemente argillosi e marnosi a Vaucluse.

Un vino che esprime il suo corredo aromatico attraverso note di pepe, liquirizia, violetta (da cui deriva il nome della Cuvée) e gelso.

Sorso ricco, strutturato, potente ma agile e fresco al tempo stesso.