



M O U R I E S S E V I N U M

LA MIRCENIERE

« Indication Géographique Protégée Gard » Rouge - 100 % Grenache - Red

Cépages

Une cuvée 100 % Grenache – de très vieilles vignes.

Culture

Les vignes sont cultivées en mode raisonné avec une forte connotation écologique : amendements organiques naturels, sans désherbage chimique. En conversion bio à partir du millésime 2015.

Majorité de vieilles et très vieilles vignes donnant des rendements très réduits et favorisent la concentration des baies de raisin.

Vendanges

Récolte à maturité optimale. La récolte est manuelle avec un tri exigeant à la vigne.

Vinifications

Pour un tiers de la récolte, les grappes sont mises en cuve en grappes entières, les deux autres tiers sont éraflées puis mises à fermenter dans une cuve béton. Légers pigeages et remontages en cours de fermentation. La température est maintenue à 28 ° maximum.

Elevage

En cuve au début puis dans des demi-muids de 3 vins, en bois de chêne de la forêt de Fontainebleau. Mise en bouteille au bout de 9 mois d'élevage.

Nos bouteilles

Notre cuvée est mise en bouteille dans des Bourgogne « tradition » à bague carrée. Bouchons de liège naturel et capsules étain.

Grape variety

This cuvee is made with old vines of Grenache.

Viticulture

« Sustainable viticulture » with organic oriented farming methods and in process to be Ecocert certified (vines bought in 2014). Soil aeration and weed control by ploughing. Low yields , about 29 hl/ha.

Harvest

The optimal maturity is searched for harvesting. Grapes are carefully sorted and harvested early in the morning.

Vinifications

Vinification in a concrete tank. Grapes are partly destemmed : 2/3 is destemmed, 1/3 no destemmed. Soft punching down the cap and pumping over. Temperature 28° max.

Maturing

First in a concrete tank and than in demi-muids (400 l) with oak from the Fontainebleau forest. (3rd wine). Bottling 9 month later.

Bottles

« Bourgogne » bottles - square finish, natural cork and tin caps.

Vintage available : 2014

18 BIS CHEMIN DU CLOS - BP 78 - 84 232 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE FRANCE
tel : Brigitte Mouriesse +33 (0)6 14 94 69 15 – Serge Mouriesse+ 33 (0)6 13 45 16 16
www.mouriesse-vinum.com email : contact@mouriesse-vinum.com