

# Montagnère

## IGP Ardèche Blanc 2023

12,5 % vol.



## Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



### Cépage

Viognier 30%      Floréal 15%  
Grenache blanc 30%      Vermentino 10%  
Clairette 15%



### Vignoble

Surface : 2,5 Ha  
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha  
Age moyen des vignes : 10 ans  
Rendement moyen : 30Hl/Ha  
Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



### Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.

Passages biodynamiques sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



### Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit, et manuelle. Pressurage. Léger débourageage. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malolactique. Elevé sur lies en cuve inox durant 6 mois.



### Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.  
Filtration tangentielle. Pas de stabilisants.  
SO2 total < 30 mg/L.



### Dégustation

8 à 10°C.



Nez fruité et épicé, aux arômes de fleurs des garrigues, sève de pin et tilleul. Bouche fraîche avec des notes fruitées d'agrumes et de pêches.



Très équilibré, ce vin de gastronomie accompagnera poissons et crustacés.



### Garde

12 à 14°C.  
0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

