

Les Clos Perdus

L'Année rouge

2015

Appellation.

AOC Languedoc

Assemblage.

Grenache 60%, syrah 30%, carignan 10%

Type de sol.

Marnes schisteuses

Localisation.

Tautavel, Maury et Montner, Vallée de l'Agly ; Fraisse-des-Corbières, Hautes-Corbières

Culture.

Biologique et biodynamique, non-certifiée

Conditions climatiques du millésime.

Croissance vigoureuse et bonne floraison en début de saison, températures supérieures à la moyenne fin juin/début juillet entraînant un stress hydrique. Début août, les pluies abondantes accélèrent la maturation; vendanges précoces

Vendanges.

Du 04.09.2015 au 20.09.2015.
Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne.

Rendement.

15–28 hL/ha

Vinification.

Eraflage (5% de grappes entières), fermentation spontanée en cuve inox après 3-4 jours de macération, 21 jours en contact avec la peau, pressurage vertical

Elevage.

en cuves inox sur lies fines pendant 9 mois. Pas de collage ni de filtration. Mise en bouteille le 23.06.2016

Production.

4632 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 3,46 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,55
Total SO₂ 40 mg/L

Dégustation.

Baies sauvages, fenouil et orange sanguine, avec une complexité aromatique sous-jacente. Puissant tout en étant élancé, franc et sec

