

Les Clos Perdus

Cuvée 101

2012

Appellation.

AOC Corbières

Localisation.

Corbières Maritimes; altitude 1-65m

Type de sol.

Sol lourd, argilo-calcaire

Assemblage.

Carignan 50%, Grenache 35%,
Mourvèdre 15%

Culture.

Biologique et biodynamique depuis
2005, certifiée Ecocert depuis 2009

Conditions climatiques du millésime.

Variations de températures au printemps dans les Corbières Maritimes entraînant une croissance initiale irrégulière; des chutes de grêle engendrant des pertes sur les parcelles de Carignan. Malgré des températures élevées en juillet et en août, l'arrivée à maturation des cépages tardifs (Carignan, Mourvèdre) a été retardée par la chute des températures début septembre. Le fort taux d'humidité durant les vendanges nous a contraint à une sélection rigoureuse des baies afin d'assurer une qualité optimale de la matière première

Vendanges.

10.09.2012 – 17.09.2012. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

15-20 hL/ha

Vinification.

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

Elevage.

En cuve inox sur lies fines pendant 9 mois, pas de collage, pas de filtration. Mise en bouteille le 17.07.2013

Production.

4905 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale 3,57g H₂SO₄/L,
pH 3,47

Dégustation.

Des arômes intenses et éclatants de quetsche, de cassis et de fenouil, tendu et séveux en bouche avec des dominantes de fruits noirs, de figue séchée et de sauge. Ce vin bien structuré présente un bel équilibre entre une acidité vive et un caractère de fruits mûrs



Vin biologique. Certifié par Ecocert FR-BIO-01.
Agriculture France

