

Les Clos Perdus

Cuvée 111

2013

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.

Temps frais et humide durant la
période de croissance. Rendement
supérieur à la moyenne pour le
mourvèdre en Corbières Maritimes.
Temps chaud et sec de la mi-juin à
la fin juillet, suivi de températures
inférieures aux normales saisonnières
durant août et septembre, retardant
les vendanges de deux semaines

Vendanges.

12.09.13 – 21.09.13. Manuelles en
petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

17-25hl/ha

Vinification.

Eraflage (5% de grappes entières),
fouillage 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 27.08.2014

Production.

9560 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale 3,79g H₂SO₄/L,
pH 3,38

Dégustation.

Dégustation: Un profil aromatique
intense de baies sauvages et de
fenouil. Frais et résineux en bouche,
avec des composés phénoliques
mûrs



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

