

Les Clos Perdus

Cuvée 131

2015

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,
certifiée Demeter depuis 2014

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.

07.09.15 – 10.09.15. Manuelles en
petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

28-39hl/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 26.05.2016

Production.

4950 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale 3,31g H₂SO₄/L,
pH 3,65
SO₂ total 36 mg/L

Dégustation.

Arômes complexes et ronds avec des
notes de mûres et de cèdre, associés
à du fruit nerveux.



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

