

Les Clos Perdus

Cuvée 141

2016

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.

Les pluies de début de
saison, survenues après un hiver
très sec, ont favorisé une bonne
croissance. Malgré une floraison
correcte, la sécheresse qui a dominé
les mois de juin, juillet et août a
ralenti la maturation, augmentant
la concentration dans le fruit mais
reduisant le volume récolté

Vendanges.

12.09.16 – 18.09.16. Manuelles en
petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

22-28hl/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 10.07.17

Production.

4961 bouteilles

Données technique.

14,5° vol,
acidité totale 3,98g H₂SO₄/L,
pH 3,49
SO₂ total 25 mg/L

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

