

Les Clos Perdus

Cuvée 151

2017

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.

Des conditions climatiques très
clémentes en début d'année (hiver
doux et humide, printemps également
doux) favorisant l'apparition précoce
des bourgeons. La vague de froid de
début avril (une semaine de fortes
gelées) a provoqué des dégâts sur
les vignes basses. En mai, floraison
précoce favorisée par une bonne
humidité des sols. Juin et juillet
extrêmement chauds et secs: le
stress hydrique réduit le rendement
potentiel. Quelques pluies au mois
d'août accélèrent l'arrivée à maturité
des fruits. Aux vendanges, un fruit
d'une belle acidité et d'une grande
maturité phénolique.

Vendanges.

01.09.17 – 10.09.17. 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 13.06.18

Production.

6060 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale 3,63g H₂SO₄/L,
pH 3,41
SO₂ total 27 mg/L

Dégustation.

Nez attrayant et expressif : fruits noirs,
garrigue, tabac, et terre humide. Mûr
mais élégant en bouche. Notes de
mûres fraîches et de cerises noires
qui s'associent facilement aux tannins
délicats (tel un thé) et à l'acidité
attractive.



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

