

Les Clos Perdus

Cuvée 161

2018

Appellation

Corbières

Terroir

Corbières Maritimes, sol lourd, argilo-calcaire, altitude 1-65m.

Cépages

carignan 50%, grenache 35%,
mourvèdre 15%

Viticulture

biologique et biodynamique depuis
2005, certifiée Ecocert depuis 2009,
certifiée Demeter depuis 2014

Millésime

2018 fut marqué par un printemps
pluvieux et humide, et une forte
épidémie de mildiou (infection
primaire). Une croissance vigoureuse
en début d'été et l'incidence de
maladies ont rendu nécessaires plus
de traitements et d'effeuillage durant
la période de croissance. La chaleur
en juillet et août et les vents du nord
asséchants ont limité les maladies
et accéléré la maturation de fruits
abondants.

Vendanges

01.09.2018 – 10.09.2018. Vendanges
manuelles en petites cagettes, tri à la
vigne.

Rendement

22–38hl/ha

Vinification

Éraflage (5% de grappes entières),
fouillage partiel, fermentation
spontanée après 3-4 jours de
macération, contact avec la peau
pendant 21 jours, pressurage vertical.

Élevage

En cuves inox sur lies fines pendant
9 mois. Pas de collage ni de filtration.
Mise en bouteille le 18.07.2019

Production

9300 bouteilles

Données technique

Alcool 14%,
Acidité totale 3,33 H₂SO₄/L,
pH 3,55
SO₂ total 25 mg/L

Dégustation

Arômes de quetsche, de griotte,
de terre. Tanins souples. Léger et
dynamique, avec des notes florales.
Belle longueur et complexité.



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

