

Les Clos Perdus

Cuvée 171

2019

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

Un hiver très sec suivi de quelques pluies au début du printemps. Floraison abondante, mais beaucoup de stress hydrique durant l'été. De fortes pluies à la mi-septembre ont retardé la maturation des fruits mais n'ont pas induit de maladies. Les premiers grains récoltés ont une acidité plutôt verte, les grains plus mûrs (récoltés après les pluies) ont une maturité phénolique plus importante et moins d'acidité.

Vendanges

26.08.2019 – 10.09.2019. Vendanges manuelles en petites cagettes, tri à la vigne.

Rendement

15-28 hL/ha

Vinification

Éraflage (5% de grappes entières), foulage 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 04.05.2021

Production

10500 bouteilles

Données technique

Alcool 14,5%,
Acidité totale 3,44 H₂SO₄/L,
pH 3,46
SO₂ total 22 mg/L



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

