

Les Clos Perdus

L'Année blanc

2013

Appellation.

IGP Côtes Catalanes

Localisation.

Macabeu : 1 ha à Montner, Vallée de l'Agly, altitude 180–200m ; Grenache gris : deux parcelles (0.7 ha et 0.35 ha) à Maury, Vallée de l'Agly, altitude 190–220m ; Muscat : 6 ha au Mas de las Fredas, Vallée de l'Agly, altitude 300m

Type de sol.

Macabeu : terrasses de mica schistes orientées sud-ouest ; Grenache gris : marnes schisteuses en pentes orientées sud-est ; Muscat : marnes schisteuses

Assemblage.

Macabeu 65%, Grenache gris 30%, Muscat 5%

Age des vignes.

Macabeu et Grenache gris plantés c. 1950, Muscat planté c. 1990

Culture.

Biologique et biodynamique, non-certifiée

Conditions climatiques du millésime.

Une période de croissance fraîche et humide, et une floraison faible réduisant le rendement du grenache. Temps chaud et sec de mi-juin à fin juillet, suivi de températures juste en dessous des normales saisonnières durant août-septembre retardant. La fraîcheur et une importante amplitude diurne retardent les vendanges de deux semaines

Vendanges.

10.09.2013 – 17.09.2013. Manuelles en petites caquettes, tri à la vigne.

Rendement.

12-20 hL/ha

Vinification.

pressurage vertical, débouillage à froid, fermentation spontanée en cuve inox

Elevage.

en cuve inox, contact prolongé avec les matières solides, pas de fermentation malolactique, pas de collage. Mise en bouteille le 22.05.2014 après filtration

Production.

3480 bouteilles

Données technique.

13,5° vol,
acidité totale : 4,08 g H₂SO₄/L,
pH : 3,24

Dégustation.

Un nez de coquille d'huîtres, d'écorce cirée, avec des notes de pierre à fusil et de quinine. Des pointes de reine-claude et de citron vert en bouche. Ce vin développe une profondeur et un caractère de fruits mûrs avec le temps, et est défini par une finale longue, saline et phénolique

