

# Les Clos Perdus

## L'Année blanc

2014

### 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.

Un début de printemps sec, mais des précipitations importantes à partir de la mi-avril. Une bonne floraison pour l'ensemble. Des conditions estivales clémentes avec des précipitations fin juillet/début août. Une récolte plus abondante que la moyenne pour le grenache et le macabeu, avec une maturation équilibrée du grain

### Vendanges.

05.09.14 – 11.09.14. 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 11.05.2015 après filtration

### Production.

3940 bouteilles

### Données technique.

13,5° vol, acidité totale : 4,10 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L, pH : 3,32

### Dégustation.

Un nez minéral et une complexité des extraits avec des notes de coquilles d'huître, de zeste de citron et de fenouil. Camomille amère et anis en bouche, s'étoffant en milieu de bouche avec des riches saveurs de fruits à noyau, retenant une acidité concentrée en finale

