

Les Clos Perdus

L'Année rouge

2013

Appellation.

IGP Côtes Catalanes

Assemblage.

Grenache 60%, Carignan 30%, Syrah 10%

Type de sol.

Marnes schisteuses

Localisation.

Tautavel, Maury et Montner, Vallée de l'Agly

Culture.

Biologique et biodynamique, non-certifiée

Conditions climatiques du millésime.

De la fraîcheur et de l'humidité pendant la période de croissance, mais une floraison faible pour les grenaches. Temps chaud et sec de mi-juin à fin juillet, suivi de températures juste en dessous des normales saisonnières durant août-septembre, retardant les vendanges de deux semaines

Vendanges.

25.09.2013 – 30.09.2013. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

15–25 hL/ha

Vinification.

Eraflage (5% de grappes entières), foulage partiel, fermentation spontanée en cuve inox après 3–4 jours de macération, 21 jours en contact avec la peau, pressurage vertical

Elevage.

En cuve inox sur lies fines pendant 9 mois, pas de collage, pas de filtration. Mise en bouteille le 26.07.2014

Production.

3790 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 3,88 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,38

Dégustation.

Arômes de groseille, de pomme cuite, et de poivre noir avec des notes salées. Un palais dynamique et mûr de fruits rouges croquants, avec une finale vive, nette et énergique

