

Les Clos Perdus

L'Extrême blanc

2013

Appellation.

IGP Côtes Catalanes

Localisation.

Mas de las Fredas, Vallée de l'Agly;
altitude 260-314m

Type de sol.

Marnes schisteuses sur pentes
abruptes exposées au nord-est. pH
du sol 4,9 – 5,4

Assemblage.

Grenache gris 70%, Grenache blanc
25%, Grenache noir 5%

Age des vignes.

Plantées en 1898

Culture.

Bologique et biodynamique
depuis 2005, certifiée Ecocert depuis
2009

Conditions climatiques du millésime.

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

Vendanges.

09.09.2013. Manuelles en petites
cagettes, tri à la vigne.

Rendement.

8 hL/ha

Vinification.

Pressurage vertical, débouillage à
froid, fermentation spontanée en
barrique neuve en chêne français de
500 L

Elevage.

En barrique neuve de 500 L, contact
prolongé avec les matières solides,
pas de fermentation malolactique,
pas de collage. Mise en bouteille le
22.05.2014 après filtration

Production.

720 bouteilles

Données technique.

13,5° vol,
acidité totale : 4,90 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,12

Dégustation.

Robe d'un or profond, des arômes
d'écorce d'orange, de noix et d'anis.
Son palais tendu révèle des notes
de pain d'épice et d'abricot, avec une
finale longue et complexe à la fois
riche et saline



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

