

Les Clos Perdus

L'Extrême blanc

2014

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.

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, avec une maturation
équilibrée du grain

Vendanges.

04.09.14. Manuelles en petites
cagettes, tri à la vigne

Rendement.

11hl/ha

Vinification.

Pressurage vertical, débouillage à
froid, fermentation spontanée à part
égale en barrique de 500L de deux
ans d'âge et en cuve inox

Elevage.

En barrique de 500 L de deux ans
d'âge et en cuve inox, contact
prolongé avec les matières solides,
pas de collage. Mis en bouteille le
11.05.2015 après filtration

Production.

1140 bouteilles

Données technique.

13° vol,
acidité totale : 3,41 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,49

Dégustation.

Des arômes tout en retenu de
zeste de citron avec des nuances
végétales. En bouche, de notes
délicates d'écorce amère, de
moelle végétale et d'amande qui
s'intensifient. Finale saline avec une
persistance phénolique



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

