

Les Clos Perdus

L'Année blanc

2016

Appellation.

Côtés de 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, certifiée Ecocert.
Biodynamique, certifiée Demeter

Conditions climatiques du

millésime. Les pluies de début de saison, survenues après un hiver très sec, ont favorisé une bonne croissance. Malgré une floraison correcte, la sécheresse qui a dominé les mois de juin, juillet et août a ralenti la maturation, augmentant la concentration dans le fruit mais réduisant le volume récolté

Vendanges.

30.08.16 au 14.09.16. Manuelles en petites caquettes, tri à la vigne.

Rendement.

11–18 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 23.05.2017 après filtration

Production.

2196 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 4,45 g H₂SO₄/L,
pH : 3,14
SO₂ total 45 mg/L

Dégustation.

Agrumes et salinité avec de subtiles notes florales. Des notes de fraîcheur saline persistent dans une longue finale bien structurée



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

