

Les Clos Perdus

L'Année rouge

2016

Appellation.

AOC Languedoc

Assemblage.

Grenache 60%, syrah 30%, carignan 10%

Type de sol.

Marnes schisteuses

Localisation.

Tautavel, Maury et Montner, Vallée de l'Agly ; Fraisse-des-Corbières, Hautes-Corbières

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.

Du 06.09.16 au 19.09.16. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne.

Rendement.

7-17 hL/ha

Vinification.

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

Elevage.

en cuves inox sur lies fines pendant 9 mois. Pas de collage ni de filtration. Mise en bouteille le 23.05.2017

Production.

3480 bouteilles

Données technique.

13,5° vol,
acidité totale : 3,85 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,43
Total SO₂ 36 mg/L

Dégustation.

Baies rouges et oranges sanguines s'ajoutent à une dominante d'épices douces cuites. De l'énergie et de la fraîcheur



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

