

Les Clos Perdus

L'Année rouge

2017

Appellation.

IGP Côtes Catalanes

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.

Des conditions climatiques très clémentes en début d'année (hiver doux et humide, printemps également doux) favorisant l'apparition précoce des bourgeons. La vague de froid de début avril (une semaine de fortes gelées) a provoqué des dégâts sur les vignes basses. En mai, floraison précoce favorisée par une bonne humidité des sols. Juin et juillet extrêmement chauds et secs: le stress hydrique réduit le rendement potentiel. Quelques pluies au mois d'août accélèrent l'arrivée à maturité des fruits. Aux vendanges, un fruit d'une belle acidité et d'une grande maturité phénolique.

Vendanges.

Du 28.08.17 au 05.08.17. 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 18.04.2018

Production.

3960 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 3,73 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,44
Total SO₂ 18 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

