

Les Clos Perdus

L'Extrême blanc

2015

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.

biologique et biodynamique depuis
2006, certifiée Ecocert depuis 2008,
certifiée Demeter depuis 2014

Conditions climatiques du millésime.

Croissance vigoureuse et bonne
floraison en début de saison,
températures supérieures à la
moyenne fin juin/début juillet
entraînant un stress hydrique.
Début août, les pluies abondantes
accélèrent la maturation; vendanges
précoces

Vendanges.

27.08.2015. manuelles en petites
cagettes, tri à la vigne

Rendement.

8hl/ha

Vinification.

pressurage vertical, débouage à
froid, fermentation spontanée à part
égale en barriques neuves de 225 L
et barriques de 3 ans d'âge de 500L

Elevage.

à part égale en barriques de 3 ans
d'âge de 500L et en cuve inox,
contact prolongé avec les matières
solides. Pas de collage. Mise en
bouteille le 07.04.2016 après filtration
légère

Production.

1140 bouteilles

Données technique.

13° vol,
acidité totale : 4,21 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,24
SO2 total 57 mg/L

Dégustation.

Vin franc avec des arômes de fruit
à noyau et d'écorce confite, avec
une douceur pollinique. En bouche,
des notes de noix et des nuances
salées. Puissant mais démontrant de
la tension



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

