

Les Clos Perdus

L'Extrême blanc

2016

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.

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.

31.08.16. manuelles en petites
cagettes, tri à la vigne

Rendement.

8hl/ha

Vinification.

pressurage vertical, débouillage à
froid, fermentation spontanée à part
égale en barriques neuves de 225 L
et barriques de 4 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 23.05.17 après filtration
légère

Production.

876 bouteilles

Données technique.

13.5° vol,
acidité totale : 4,92 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,02
SO₂ total 46 mg/L

Dégustation.

Un caractère minéral associé à de
la mandarine et du gingembre. En
bouche, notes d'agrumes et de
reines-claude. Un milieu de bouche
suffisamment consistant pour
apporter un bel équilibre avec l'acidité



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

