

Les Clos Perdus

L'Extrême blanc

2017

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.

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.

23.08.17. 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 5 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 18.04.18 après filtration
légère

Production.

876 bouteilles

Données technique.

13.5° vol,
acidité totale : 4,89 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,04
SO₂ total 49 mg/L

Dégustation.

Nez de pâte cuite et de pêches
blanches. Un équilibre classique en
bouche entre le gingembre, les fruits à
noyau mûrs, une acidité tendue et une
fraîcheur phénolique. Délicat, élégant
et complexe.



Vin biologique. Certifié par Ecocert FR-810-01.
Agriculture France

