

# Les Clos Perdus

## L'Extrême rouge

2012

### Appellation.

IGP Côtes Catalanes

### Localisation.

Mas de las Fredas, vallée de l'Agly;  
altitude 260-300m

### Type de sol.

Marnes schisteuses en pentes  
abruptes exposées au nord, pH du sol  
4.9-5.4

### Assemblage.

Llendonner Pelut, 75%, Syrah 25%

### Age des vignes.

plantées c. 1970

### Culture.

Biologique et biodynamique depuis  
2004, certifiée Ecocert depuis 2008

### Conditions climatiques du millésime.

Début de période de croissance  
instable et faible floraison du  
grenache. Juillet/août : températures  
supérieures à la moyenne et peu de  
pluie. Frais et humide de la mi- à la fin  
septembre.

### Vendanges.

Du 29.08.2012 au 23.09.12.

Manuelles en petites cagettes, tri à la  
vigne

### Rendement.

10-14 hL/ha

### Vinification.

Eraflage à 80% (20% de grappes  
entières) sans foulage, fermentation  
spontanée en barrique neuve (chêne  
français) de 500L après 3 jours de  
macération, en contact avec la peau  
pendant 21-44 jours, pressurage  
vertical

### Elevage.

En barrique de 500L et en cuve inox  
sur lies fines pendant 20 mois, pas  
de collage ni de filtration. Mise en  
bouteille le 14.08.2014

### Production.

1458 bouteilles, 150 magnums

### Données technique.

14.2° vol,  
acidité totale 3.97g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH 3.49  
SO<sub>2</sub> Total 39 mg/l



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

