

Les Clos Perdus

L'Extrême rouge

2013

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.

Llondoner Pelut, 75%, Syrah 25%

Age des vignes.

plantées c. 1970

Culture.

biologique et biodynamique depuis
2004, certifiée Ecocert depuis 2008

Conditions climatiques du millésime.

Une période de croissance
fraîche et humide, et une floraison
faible réduisant le rendement
des grenaches. Temps chaud et
sec de mi-juin à fin juillet, suivi de
températures juste en dessous
des normales saisonnières durant
août-septembre. La fraîcheur et une
importante amplitude diurne retardent
les vendanges de deux semaines

Vendanges.

10.09.13 - 30.09.13. manuelles en
petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

5-10 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 09.07.2015

Production.

1170 bouteilles, 102 magnums

Données technique.

14.2° vol,
acidité totale 3.43g H₂SO₄/L,
pH 3.54
SO₂ Total 29 mg/l



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

