

# Les Clos Perdus

## L'Extrême rouge

2014

### 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.

Un début de printemps sec, mais  
des pluies importantes à partir de la  
mi-avril. Temps marin en début de  
croissance favorisant les maladies.  
Bonne floraison pour l'ensemble.  
Conditions moyennes durant l'été, de  
l'humidité fin juillet/début août. Pas  
de conditions adverses pendant la  
récolte

### Vendanges.

01.09.14 – 21.09.14. 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 02.05.16

### Production.

2580 bouteilles, 90 magnums

### Données technique.

14° vol,  
acidité totale 3.40g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH 3.57  
SO<sub>2</sub> Total 34 mg/l



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

