

Les Clos Perdus

L'Extrême rouge

2016

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

Viticulture

biologique et biodynamique depuis
2004, certifiée Ecocert depuis 2008

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
reduisant le volume récolté.

Vendanges

21.09.16. Manuelles en petites
cagettes, tri à la vigne.

Rendement

5-10 hL/ha

Vinification

Eraflage à 70% (30% 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 jours, pressurage vertical

Élevage

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

1460 bouteilles

Données technique

Alcool 15° vol
Acidité totale 3.59g H₂SO₄/L,
pH 3.43
SO₂ Total 15 mg/l



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

