

Les Clos Perdus

Mire La Mer

2014

Appellation.

AOC Corbières

Localisation.

5 parcelles sélectionnées entre Peyriac-de-Mer et Bages, Corbières Maritimes; altitude 1-65m

Type de sol.

Sol lourd, argilo-calcaire

Assemblage.

Mourvèdre 65%, Carignan 30%, Grenache 5%

Age des vignes.

Mourvèdre plantés 1983, Carignan plantés 1905, Grenache plantés c. 1975

Culture.

Biologique et biodynamique depuis 2005, certifiée Ecocert depuis 2009

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

Rendement.

12-22hl/ha

Vendanges.

Du 06.09.2014 au 13.09.2014. manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Vinification.

Eraflage, foulage partiel, fermentation spontanée en barrique de 500 L et en cuve inox après 3-4 jours de macération, 21 jours en contact avec la peau, 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 02.05.2016

Production.

2837 bouteilles, 90 magnums

Données technique.

14,5° vol,
acidité totale : 3,50 g H₂SO₄/L,
pH : 3,61
Total SO₂ 48 mg/L

Dégustation.

Un vin concentré riche en fruit avec des notes de cassis, de truffe, de cuir noble et d'anis. Une texture dense, mais présentant de la fraîcheur et de la longueur



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

