

Les Clos Perdus

Mire La Mer

2013

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.

Temps frais et humide durant la période de croissance. Rendement supérieur à la moyenne pour le mourvèdre en Corbières Maritimes. Temps chaud et sec de la mi-juin à la fin juillet, suivi de températures inférieures aux normales saisonnières durant août et septembre, retardant les vendanges de deux semaines

Rendement.

13-25hl/ha

Vendanges.

16.09.13 – 24.09.13. Manuelles en petites caquettes, 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 500 L et en cuve inox sur lies fines pendant 20 mois, pas de collage, pas de filtration. Mise en bouteille le 11.05.2015

Production.

3930 bouteilles, 150 magnums

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 3,81 g H₂SO₄/L,
pH : 3,38

Dégustation.

Un nez frais mais néanmoins dense, avec des arômes de fruits noirs, de balsamique et de sauge. Une bouche concentrée au caractère charnu, dominante de quetsche, laissant place aux tanins fins de ce vin tendu



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

