

Les Clos Perdus

Mire La Mer

2015

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.

Croissance vigoureuse et bonne floraison en début de saison, températures supérieures à la moyenne fin juin/début juillet entraînant un stress hydrique. Début août, les pluies abondantes accélèrent la maturation, vendanges précoces.

Rendement.

15-25hl/ha

Vendanges.

Du 01.09.2014 au 15.09.2014. 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 10.07.2016

Production.

3561 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 3.35g H₂SO₄/L,
pH : 3,73
Total SO₂ 55 mg/L

Dégustation.

Arômes complexes et ronds avec des notes de mûres et de cèdre, 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

