

Les Clos Perdus

Mire La Mer

2016

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

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 réduisant le volume récolté.

Vendanges

Du 05.09.2016 au 21.09.2016.
manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Rendement

15-25hl/ha

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

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 13.06.2018

Production

1406 bouteilles

Données technique

Alcohol 14,5° vol,
acidité totale : 3.40g H₂SO₄/L,
pH : 3,50
Total SO₂ 50 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

