

Les Clos Perdus

Priundo

2012

Appellation.

AOC Corbières

Localisation.

1.5 ha à Villesèque-des-Corbières,
Hautes Corbières; altitude 135-150m

Type de sol.

sol argilo-calcaire sur un plateau
caillouteux bien drainé

Assemblage.

Grenache noir 80%, Cinsault 20%

Age des vignes.

Plantées c. 1985

Culture.

Biologique et biodynamique depuis
2004, certifiée Ecocert depuis 2007

Conditions climatiques du millésime.

Croissance retardée par des
températures fraîches au printemps
dans les Hautes Corbières. Des
chutes de grêle engendrant des
pertes sur les parcelles de cinsault
; une floraison faible réduisant le
rendement du grenache. Malgré des
températures élevées en juillet et
en août, l'arrivée à maturation des
cépages tardifs a été retardée par une
chute de température en septembre,
engendrant une forte maturité
phénolique

Rendement.

20 hL/ha

Vendanges.

15.09.2012 – 12.09.2012. Manuelles
en petites caquettes, tri à la vigne

Vinification.

éraflage (20% de grappes entières),
sans foulage, fermentation spontanée
en cuve inox, après 3 jours de
macération, 21 jours en contact avec
la peau, pressurage vertical

Elevage.

En cuve inox sur lies fines pendant 9
mois, pas de collage, pas de filtration.
Mise en bouteille le 04.06.2013

Production.

3060 bouteilles

Données technique.

14,5° vol,
acidité totale : 3,05 g H₂SO₄/L,
pH : 3,59

Dégustation.

Des arômes de griotte, de violette,
d'herbes de garrigue et de pin.
Rond, dynamique et pur en bouche,
des dominantes de fruits rouges
et d'épices douces sous-tendues
par une richesse phénolique.
Transparents et accessibles jeunes,
les vins Priundo vieillissent à
merveille, développant avec l'âge
encore plus d'élégance et de
complexité



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

