

# Les Clos Perdus

## Priundo

2013

### 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.

Temps frais et humide durant la  
période de croissance. Une floraison  
pauvre pour le grenache, et par  
conséquent un rendement pauvre  
pour ce cépage. 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.

22.09.13 – 07.10.13. 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 14.08.2014

### Production.

4800 bouteilles

### Données technique.

14,5° vol,  
acidité totale : 3,27 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH : 3,48

### Dégustation.

Un vin léger mais développant une  
richesse en bouche, reflétant la  
combinaison d'un millésime frais et  
la typicité de ce vin. Un nez floral,  
dominance de fruits rouge (framboise,  
cerise) en bouche, avec une finale  
minérale (terre, pierre humide) et  
d'écorce d'orange amère



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

