

Les Clos Perdus

Priundo

2014

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.

Un début de printemps sec, mais
des pluies importantes à partir de la
mi-avril. Temps marin en début de
croissance favorisant les maladies.
Bonne floraison pour l'ensemble.
Conditions moyennes durant l'été, de
l'humidité fin juillet/début août. Pas
de conditions adverses pendant la
récolte.

Rendement.

30-32h/ha

Vendanges.

15.09.14 – 23.09.14. Manuelles en
petites cagettes, 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 09.07.2015

Production.

4630 bouteilles, 100 Magnums

Données technique.

14,5° vol,
acidité totale : 3,15 g H₂SO₄/L,
pH : 3,55

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

