

Les Clos Perdus

Priundo

2015

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.
Demeter depuis 2014

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.

25 –28hl/ha

Vendanges.

10.09.15 – 23.09.15. 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 26.07.16

Production.

3850 bouteilles

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 3,79 g H₂SO₄/L,
pH : 3,60

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

