

Les Clos Perdus

Prioundo

2016

Appellation

AOP Corbières

Terroir

Sol argilo-calcaire sur un plateau caillouteux bien drainé. 1.5 ha à Villesèque-des-Corbières, Hautes Corbières. Altitude 135-150m

Cépages

Grenache noir 80%, Cinsault 20%

Âge des vignes

34 ans

Viticulture

Biologique et biodynamique depuis 2004, certifiée Ecocert depuis 2007. Demeter depuis 2014

Millésime

Un hiver très sec suivi de pluies en début de saison. Malgré une floraison assez abondante, le stress hydrique durant les mois de juin, juillet et août a ralenti la maturation des baies, augmenté la concentration en sucres et réduit le volume des récoltes.

Vendanges

10.09.2016 -18.09.2016. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Rendement

11 - 18 hL/ha

Vinification.

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

Élevage

En cuve inox sur lies fines pendant 9 mois. Pas de collage. Légère filtration avant la mise en bouteille le 10.07.2017.

Production

1085 bouteilles

Données techniques

Alcool 14,5%

Acidité totale 3,69g H₂SO₄/L

pH 3,60



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

