

Les Clos Perdus

Prioundo

2017

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

Les pluies de début de saison, survenues après un hiver très sec, ont favorisé une bonne croissance. Malgré une floraison correcte, la sécheresse qui a dominé les mois de juin, juillet et août a ralenti la maturation, augmentant la concentration dans le fruit mais réduisant le volume récolté

Vendanges

13.09.17 – 25.09.17. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Rendement

15 - 25 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, pas de filtration. Mise en bouteille le 13.06.18

Production

1060 bouteilles

Données techniques

Alcool 14,5%

Acidité totale 3,85g H₂SO₄/L

pH 3,39



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

