

Les Clos Perdus

Priundo

2018

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

2018 fut marqué par un printemps pluvieux et humide, et une forte épidémie de mildiou (infection primaire). Une croissance vigoureuse en début d'été et l'incidence de maladies ont rendu nécessaires plus de traitements et d'effeuillage durant la période de croissance. La chaleur en juillet et août et les vents du nord asséchants ont limité les maladies et accéléré la maturation de fruits abondants.

Vendanges

11.09.18 – 23.09.18. Manuelles en petites caquettes, tri à la vigne

Rendement

18 - 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 27.07.19

Production

3420 bouteilles

Données techniques

Alcool 14,5%

Acidité totale 3,82g H₂SO₄/L

pH 3,52



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

