

Les Clos Perdus

Prioundo

2019

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 quelques pluies au début du printemps. Floraison abondante, mais beaucoup de stress hydrique durant l'été. De fortes pluies à la mi-septembre ont retardé la maturation des fruits mais n'ont pas induit de maladies. Les premiers grains récoltés ont une acidité plutôt verte, les grains plus mûrs (récoltés après les pluies) ont une maturité phénolique plus importante et moins d'acidité.

Vendanges

15.09.19 – 25.09.19 Manuelles en petites caquettes, tri à la vigne

Rendement

25 – 28 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 04.05.21

Production

2800 bouteilles

Données techniques

Alcool 14%

Acidité totale 3,82g H₂SO₄/L

pH 3,55



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

