

Les Clos Perdus

Rosé

2013

Appellation.

AOC Corbières

Localisation.

3 parcelles entre Peyriac-de-Mer et Bages, Corbières Maritimes; altitude 1–15m

Type de sol.

sol lourd, argilo-calcaire

Age des vignes.

Mourvèdre plantés 1983, 1975

Cépage.

Mourvèdre 100%

Culture.

Biologique et biodynamique, non-certifiée

Conditions climatiques du millésime.

De la fraîcheur et de l'humidité pendant la période de croissance, un rendement supérieur à la moyenne pour le mourvèdre dans les Corbières Maritimes. Temps chaud et sec de mi-juin à fin juillet, suivi de températures juste en dessous des normales saisonnières durant août-septembre. La retardant les vendanges de deux semaines.

Vendanges.

13.09.2013 – 17.09.2013. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne.

Rendement.

17–25 hL/ha

Vinification.

Pressurage vertical, débourage à froid, fermentation spontanée en barrique neuve en chêne français et de 3-4 ans d'âge de 225 L.

Elevage.

En barrique neuve en chêne français de 225 L, en barrique de 4 ans d'âge de 500 L, et en cuve inox, contact prolongé avec les matières solides, pas de fermentation malolactique, pas de collage. Mise en bouteille le 22.05.2014 après filtration.

Production.

1600 bouteilles

Données technique.

13° vol,
acidité totale : 4,88 g H₂SO₄/L,
pH : 3,20

Dégustation.

Un nez savoureux et toasté de fruits rouges et de sève, un palais complexe de fraise, de rhubarbe et de nuances salines.

