

# Les Clos Perdus

## Rosé

2014

### 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.

95% Mourvèdre, 5% Grenache

### Culture.

Biologique et biodynamique, non-certifiée

### Conditions climatiques du millésime.

Un début de printemps sec, mais des précipitations importantes à partir de la mi-avril. Une vigueur précoce et des entrées maritimes ont favorisées les maladies. Une bonne floraison pour l'ensemble, mais un rendement généralement faible pour le mourvèdre. Des conditions estivales clémentes avec des précipitations fin juillet/début août. De bonnes conditions de vendange

### Vendanges.

07.09.14 – 13.09.14. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

### Rendement.

15–20hl/ha

### Vinification.

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

### Elevage.

En barrique de 225 L de deux et trois ans d'âge et en barrique de 500 L de quatre ans d'âge, contact prolongé avec les matières solides, puis en cuve inox. Pas de collage. Mis en bouteille le 11.05.2015 après une légère filtration

### Production.

1750 bouteilles

### Données technique.

13,5° vol,  
acidité totale : 4,64 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH : 3,33

### Dégustation.

Eau de rose avec des notes de pin, laissant place aux fruits rouges dans une bouche généreuse. Une finale d'amande amère avec une belle acidité en tout en longueur

