

Les Clos Perdus

Rosé

2016

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, certifiée Ecocert.
Biodynamique, certifiée Demeter

Conditions climatiques du 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.

07.09.16 – 09.09.16. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

15–20hl/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 de 225 L de trois et quatre ans d'âge, contact prolongé avec les matières solides, puis en cuve inox. Pas de collage. Mis en bouteille le 23.05.2017 après une légère filtration

Production.

648 bouteilles

Données technique.

13,5° vol,
acidité totale : 4,21 g H₂SO₄/L,
pH : 3,25
SO₂ total 42mg/L



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

