

Les Clos Perdus

Rosé

2017

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.

Des conditions climatiques très clémentes en début d'année (hiver doux et humide, printemps également doux) favorisant l'apparition précoce des bourgeons. La vague de froid de début avril (une semaine de fortes gelées) a provoqué des dégâts sur les vignes basses. En mai, floraison précoce favorisée par une bonne humidité des sols. Juin et juillet extrêmement chauds et secs: le stress hydrique réduit le rendement potentiel. Quelques pluies au mois d'août accélèrent l'arrivée à maturité des fruits. Aux vendanges, un fruit d'une belle acidité et d'une grande maturité phénolique.

Vendanges.

24.08.17 – 02.09.17. 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 trois et quatre ans d'âge, contact prolongé avec les matières solides, puis en cuve inox. Pas de collage. Mis en bouteille le 18.04.18 après une légère filtration

Production.

1600 bouteilles

Données technique.

13° vol,
acidité totale : 3,78 g H₂SO₄/L,
pH : 3,21
SO₂ total 25mg/L

Degustation.

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



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

