

Les Clos Perdus

L'Extrême rouge

2011

Appellation.

IGP Côtes Catalanes

Localisation.

Mas de las Fredas, vallée de l'Agly;
altitude 260-300m

Type de sol.

Marnes schisteuses en pentes
abruptes exposées au nord, pH du sol
4.9-5.4

Assemblage.

Llondoner Pelut, 75%, Syrah 25%

Age des vignes.

plantées c. 1970

Culture.

Biologique et biodynamique depuis
2004, certifiée Ecocert depuis 2008

Conditions climatiques du millésime.

Un débourrement et une floraison
précoces sur toutes les parcelles
après un hiver doux. Une pluviométrie
supérieure à la moyenne à la mi-
saison, et peu de stress à la vigne.
Des températures élevées fin août
(diurnes et nocturnes) ont nui à la
qualité de la syrah (cépage précoce).
Par contre, des températures fraîches
en septembre ont garanti un niveau
élevé d'acidité et une maturité
phénolique pour le cépage tardif
lledoner pelut.

Vendanges.

01.09.12 au 20.09.11. Manuelles en
petites cagettes, tri à la vigne

Rendement.

7-10 hL/ha

Vinification.

Eraflage à 80% (20% de grappes
entières), sans foulage, fermentation
spontanée en barrique neuve en
chêne français de 500 L après 3
jours de macération, en contact
avec la peau pendant 21-44 jours,
pressurage vertical

Elevage.

En barrique de 500 L et en cuve inox
sur lies fines pendant 20 mois, pas
de collage, pas de filtration. Mise en
bouteille le 04.06.2013

Production.

1680 bouteilles, 60 magnums

Données technique.

14° vol,
acidité totale : 3,50 g H₂SO₄ /L,
pH : 3,58

Dégustation.

Des arômes de cassis et d'orange
sanguine avec des notes complexes
de garrigue et de pierre humide,
riche et complet en bouche avec des
dominantes de fruits noirs, de prune
et d'épices cuites. Un vin fougueux,
long et structuré.



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

