

# Les Clos Perdus

## Mire La Mer

2012

### Appellation.

AOC Corbières

### Localisation.

5 parcelles sélectionnées entre Peyriac-de-Mer et Bages, Corbières Maritimes; altitude 1-65m

### Type de sol.

Sol lourd, argilo-calcaire

### Assemblage.

Mourvèdre 65%, Carignan 30%, Grenache 5%

### Age des vignes.

Mourvèdre plantés 1983, Carignan plantés 1905, Grenache plantés c. 1975

### Culture.

biologique et biodynamique depuis 2005, certifiée Ecocert depuis 2009

### Conditions climatiques du millésime.

Variations de températures au printemps dans les Corbières Maritimes entraînant une croissance initiale irrégulière; des chutes de grêle engendrant des pertes sur les parcelles de carignan. Malgré des températures élevées en juillet et en août, l'arrivée à maturation des cépages tardifs (carignan, mourvèdre) a été retardée par la chute des températures début septembre. Le fort taux d'humidité durant les vendanges nous a contraint à une sélection rigoureuse des baies afin d'assurer une qualité optimale de la matière première.

### Rendement.

12-15 hL/ha

### Vendanges.

10.09.2012 – 17.09.2012. Manuelles en petites caquettes, tri à la vigne

### Vinification.

Eraflage, foulage partiel, fermentation spontanée en barrique de 500 L et en cuve inox après 3-4 jours de macération, 21 jours en contact avec la peau, 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 22.05.2014

### Production.

1500 bouteilles, 150 magnums

### Données technique.

14° vol,  
acidité totale : 3,84 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH : 3,48

### Dégustation.

Des arômes intenses de fruits noirs contrastent avec des notes de résine, de réglisse et de cuir. Bonne structure en bouche combinant acidité et expression des extraits secs, avec des traces de sucre pétillant, de fruits secs associées à un caractère corsé.



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

