

# Les Clos Perdus

## L'année Rosé

2022

### Appellation

Vin de France

### 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% Macabeu

### Viticulture

Biologique, certifiée Ecocert.

### Conditions climatiques du millésime

En 2021: après les vendanges, des précipitations dans la moyenne suivies d'un hiver sec et doux. Un été 2022 extrêmement chaud, comparable à notre premier année de production (2003). Des orages sporadiques en juin, juillet et août ont arrosé certaines parcelles de bord de mer. Toutes les vignes ont été plus ou moins impactées par un stress hydrique. Peu de maladies durant la saison de croissance, néanmoins certaines vignes basses ont souffert du mildiou. Vendanges précoces : une récolte abondante et des grains sains nécessitant très peu de sélection. Des ferments lents à cause du faible taux d'azote dans le jus. Les vins sont pleins de caractère, riche en texture et éclatants.

### Vendanges

3.09.22 – 05.09.22 Manuelles en petites caquettes, tri à la vigne

### Rendement

25 hL/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

### Élevage

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 15.02.23 après une légère filtration

### Production

1322 bouteilles

### Données techniques

Alcool 12.5%,  
Acidité totale 3,53 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH 3,51

### Degustation

Linge propre et fraise des bois. En bouche fruits rouges écrasés, léger et visqueux. Complexe, élégant et long.



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