

Les Clos Perdus

L'année Rosé

2023

Appellation

Vin de France

08.09.23 – 12.09.17 Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Localisation

3 parcelles entre Peyriac-de-Mer et Bages, Corbières Maritimes; altitude 1–15m

Rendement

25 hL/ha

Type de sol

Sol lourd, argilo-calcaire

Vinification

Pressurage vertical, débourage à froid, fermentation spontanée en barrique de 6 ans d'âge de 225 et 500L

Cépage

Mourvèdre

Élevage

En barrique de 225 L et 500L, contact prolongé avec les matières solides, puis en cuve inox. Pas de collage au filtration. Mis en bouteille le 05.03.24

Viticulture

Biologique, certifiée Ecocert.

Production

1750 bouteilles

Conditions climatiques du millésime

Un hiver doux, suivi pour la troisième année consécutive d'une pluviométrie en dessous de la moyenne. La très faible incidence de maladies nous a permis de nous concentrer sur le traitement des vignes avec du thé de compost et un spray foliaire à base d'algue. En été, des températures plus fraîches que celles de 2022 ont réduit les effets du stress hydrique. Début août, des pluies orageuses ont arrosé nos vignes à l'intérieure des terres, mais pas en bord de mer. Une petite récolte qui est rapidement arrivée à maturité. Des grains très petits avec une bonne acidité. Une teneur en azote du fruit plus élevée qui a permis une fermentation de qualité par les levures endogènes. Au final, des vins concentrés et généreux.

Données techniques

13% vol
acidité totale : 3.61 g H₂SO₄/L
pH: 3,26
SO₂ total 31mg/L

Vendanges

