Les Clos Perdus

L'année Rosé

2024

Appellation
AOP Corbières

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

Type de sol
Sol lourd, argilo-calcaire

Cépage
Mourvèdre 95% Grenache 5%

Viticulture
Biologique, certifiée Ecocert.
Biodynamique, certifié Demeter

Conditions climatiques du millésime
Malgrè un début d'année prometteur, c'est à dire un hiver doux suivi d'un mois de mars pluvieux, nous avons eu notre plus faible récolte depuis 2003, l'année de notre premier millésime. Une floraison pauvre due à des vents forts et à l'humidité, puis pratiquement pas de pluie au printemps et en été faisant subir aux vignes des niveaux de stress hydrique variables.
Plutôt que d'avoir à traiter les maladies, j'ai traité les feuilles avec des biostimulants afin de stimuler la photosynthèse.
Avec leur faible densité, les grappes sont arrivées précocément à maturité. Les levures et les bactéries endogènes ont bien fermenté, et nous avons pu produire une petite quantité de vins particulièrement éclatants et précis, qui seront commercialisés en 2025.

Vendanges
02.09.24 – 10.09.24 Manuelles en petites cagettes, tri a la vigne

Rendement
15 hL/ha

Vinification
Pressurage vertical, débourbage à froid, fermentation spontanée en barrique et gres 500L

Élevage
En gres, contact prolongé avec les matières solides, puis en cuve inox. Pas de collage au filtration. Mis en bouteille le 24.01.25

Production
1750 bouteilles

Données techniques
12.5% vol
acidité totale : 3.86 g H_2SO_4/L
pH: 3,22
SO_2 total 20mg/L

Les Clos Perdus 17 rue du Marche, Peyriac de Mer, 11440 France
+ 33 468 483 005 / + 33 688 450 277 info@lesclosperdus.com

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