

Les Clos Perdus

Cuvée 181

2021

Appellation

Vin de France

Terroir

Corbières Maritimes, sol lourd, argilo-calcaire, altitude 1-65m.

Cépages

carignan 50%, grenache 35%,
mourvèdre 15%

Viticulture

biologique et biodynamique depuis
2005, certifiée Ecocert depuis 2009

Millésime

Un hiver très sec suivi de quelques pluies au début du printemps. Floraison abondante, mais beaucoup de stress hydrique durant l'été. De fortes pluies à la mi-septembre ont retardé la maturation des fruits mais n'ont pas induit de maladies. Les premiers grains récoltés ont une acidité plutôt verte, les grains plus mûrs (récoltés après les pluies) ont une maturité phénolique plus importante et moins d'acidité.

Vendanges

28.08.2021 – 15.09.2021

Vendanges manuelles en petites cagettes, tri à la vigne.

Rendement

18-30 hL/ha

Vinification

Éraflage (5% de grappes entières), foulage partiel, fermentation spontanée après 3-4 jours de macération, contact avec la peau pendant 18 jours, pressurage vertical.

Élevage

En cuves inox sur lies fines pendant 9 mois. Pas de collage ni de filtration. Mise en bouteille le 09.02.2023

Production

5064 bouteilles

Données technique

Alcool 14,5%,
Acidité totale 3,25 H₂SO₄/L,
pH 3,58
SO₂ total 47 mg/L



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

