

Les Clos Perdus

Cuvée 191

2022

Appellation

Corbières

Terroir

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

Cépages

carignan 45%, grenache 55%,
mourvèdre 10%

Viticulture

biologique et biodynamique depuis
2005, certifiée Ecocert depuis 2009,
Demeter depuis 2014

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

28.08.2021 – 15.09.2021

Vendanges manuelles en petites
cagettes, tri à la vigne.

Rendement

15-20 hL/ha

Vinification

Éraflage (5% de grappes entières),
fouillage 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, filtration légère.
Mise en bouteille le 07.07.2023.

Production

10 980 bouteilles

Données technique

Alcool 14%,
Acidité totale 3,45 H₂SO₄/L,
pH: 3,55
SO₂ total 45 mg/L

