

Les Clos Perdus

L'Année blanc

2022

Appellation

Vin de France

Terroir

Macabeu: 1 ha, micaschistes en terrasses orientées sud-ouest, Montner, Vallée de l'Agly, altitude 180-200m.

Muscat: 0,6 ha, marnes schisteuses, Mas de las Fredas, Vallée de l'Agly, altitude 300m.

Roussanne/Marsanne/Macabeu 1ha, agly calcaire, Peyriac de Mer, altitude 90m

Cépages

Macabeu 60%, marsanne 15%, Roussanne 15%, Muscat 5%

Âge des vignes

macabeu et grenache gris 60-70 ans, muscat 27 ans, roussanne marsanne 5 ans.

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.

Rendement

11 – 25 hl/ha

Vendanges

20.08.2022– 04.09.2022

Vendanges manuelles en petites cagettes, tri à la vigne.

Vinification

Pressurage vertical, dépôt à froid, fermentation spontanée en cuve inox.

Élevage

En cuve inox et barrique, contact prolongé avec les matières solides. Pas de collage. Mise en bouteille le 13.02.2023 après filtration.

Production

3290 bottles

Données technique

Alcool 12.5%,
Acidité totale 3,41 g H₂SO₄/L
pH 3.32

Dégustation

Arôme délicat de fleurs blanches. De la profondeur et de la rondeur, équilibrées par les polyphénols. La fraîcheur des nuances salines persiste dans une finale longue et structurée.



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

