

Les Clos Perdus

L'Extrême blanc

2019

Appellation

IGP Côtes Catalanes

Terroir

Marnes schisteuses sur pentes abruptes exposées au nord-est. pH du sol 4.9 – 5.4 1ha au Mas de las Fredas, Vallée de l'Agly; Altitude 260-314m.

Cépages

Grenache gris 70%, Grenache blanc 25%, Grenache noir 5%

Âge des vignes

120 ans

Viticulture

Biologique et biodynamique depuis 2006. Certifiée Ecocert depuis 2008, Demeter depuis 2014.

Millésime

Un hiver très sec suivi de pluies éparses début printemps. Une floraison assez abondante, mais un stress hydrique important durant les mois de juin, juillet et août. De fortes pluies mi-septembre ont retardé la maturation sans causer de maladies. Acidité élevée pour les baies récoltées avant les pluies, plus de polyphénols et moins d'acidité pour celles récoltées après.

Vendanges

01.09.2019. Manuelles en petites cagettes, tri à la vigne.

Rendement

8hl/ha

Vinification.

Pressurage vertical, dépôt à froid, fermentation spontanée à parts égales en barriques de 500L de 5 ans d'âge et en barriques de 250L de 2 ans d'âge.

Élevage

A parts égales en barriques neuves et cuve inox avec contact prolongé avec les matières solides. Pas de collage. Légère filtration avant la mise en bouteille le 27.03.2020.

Production.

620 bouteilles

Données technique

Alcool 13.5%,
Acidité totale 4,24g H₂SO₄/L,
pH 3,19
SO₂ total 40 mg/L

Dégustation

Arômes de pomelo, de gingembre et de pâte cuite. Belle intégration des fruits à noyau et de l'acidité. Léger et vif en bouche, finale longue et rafraichissante, persistance phénolique. Se marie bien avec des épices.



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

