

# Les Clos Perdus

## L'Extrême blanc

2020

### 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

Après la sécheresse de 2019, un début de saison particulièrement humide et difficile avec beaucoup de mildiou jusqu'à la fin juillet. Un été doux et humide ; vendanges très précoces de la mi-août à la miseptembre. Grosse pré-sélection à la vigne (jusqu'à 30% de la production éliminée). A cause des restrictions de chasse liées au confinement, les sangliers s'en sont donné à cœur joie entraînant la perte totale de la récolte dans certaines parcelles. En sélectionnant rigoureusement les fruits et en portant une attention particulière aux ferments, nous avons pu élaborer d'excellents vins en quantité limitée.

### Vendanges

24.08.2020. 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 13.03.2021.

### Production

680 bouteilles

### Données technique

Alcool 13,2%,  
Acidité totale 4,24g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,  
pH 3,24  
SO<sub>2</sub> total 39 mg/L



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

