

# Les Clos Perdus

## L'Extrême

### Llum de Lluna

2022

#### Appellation

IGP Côtes Catalanes

#### Localisation

Mas de las Fredas, vallée de l'Agly;  
altitude 260-300m

#### Type de sol

Marnes schisteuses en pentes  
abruptes exposées au nord, pH du sol  
4.9-5.4

#### Assemblage

Llondoner Pelut, 75%, Syrah 25%

#### Age des vignes

plantées c. 1970

#### Viticulture

biologique et biodynamique depuis  
2004, certifiée Ecocert depuis 2011  
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

28.08.22 – 10.09.22. manuelles en  
petites caquettes, tri à la vigne

#### Rendement

9 hL/ha

#### Vinification

Llondoner Pelut : 5 jours de  
macération en cuve inox, pressurage  
vertical dans des jarres en grès de  
500 L pour la fermentation alcoolique  
et malolactique.

Syrah : 8 jours de macération des  
grappes en cuve inox, pressurage  
vertical dans des barriques de  
3ème année.

#### Élevage

Assemblage en cuve inox en janvier,  
contact avec les lies fines. Mise en  
bouteille le 15/02/2023.

#### Production

830 bouteilles

#### Données technique

Alcohol 14° vol

Acidité totale 3.44g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L,

pH 3.51



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

