

Les Clos Perdus

L'Extrême rouge

2017

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

Llendonner Pelut 75%, Syrah 25%

Age des vignes

plantées c. 1970

Viticulture

biologique et biodynamique depuis
2004, certifiée Ecocert
et Demeter.

Millésime

Des conditions climatiques très
clémentes en début d'année (hiver
doux et humide, printemps également
doux) favorisant l'apparition précoce
des bourgeons. La vague de froid de
début avril (une semaine de fortes
gelées) a provoqué des dégâts sur
les vignes basses. En mai, floraison
précoce favorisée par une bonne
humidité des sols. Juin et juillet
extrêmement chauds et secs: le
stress hydrique réduit le rendement
potentiel. Quelques pluies au mois
d'août accélèrent l'arrivée à maturité
des fruits. Aux vendanges, un fruit
d'une belle acidité et d'une grande
maturité phénolique.

Vendanges

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

Rendement

5-10 hL/ha

Vinification

Eraflage à 80% (20% de grappes
entières) sans foulage, fermentation
spontanée en barrique neuve (chêne
français) de 500L après 3 jours de
macération, en contact avec la peau
pendant 21-44 jours, pressurage
vertical

Élevage

En barrique de 500L et en cuve inox
sur lies fines pendant 20 mois, pas
de collage ni de filtration. Mise en
bouteille le 29.04.19

Production

1536 bouteilles, 72 magnums

Données technique

14,5° vol
acidité totale 3.40g H₂SO₄/L
pH: 3.57
SO₂ Total 26 mg/l

