

Les Clos Perdus

Mire La Mer

2018

Appellation

AOC Corbières

Localisation

5 parcelles sélectionnées entre Peyriac-de-Mer et Bages, Corbières Maritimes; altitude 1-65m

Type de sol

Sol lourd, argilo-calcaire

Assemblage

Mourvèdre 65%, Carignan 30%, Grenache 5%

Age des vignes

Mourvèdre plantés 1983, Carignan plantés 1905, Grenache plantés c. 1975

Culture

Biologique et biodynamique depuis 2005, certifiée Ecocert depuis 2009

Millésime

2018 fut marqué par un printemps pluvieux et humide, et une forte épidémie de mildiou (infection primaire). Une croissance vigoureuse en début d'été et l'incidence de maladies ont rendu nécessaires plus de traitements et d'effeuillage durant la période de croissance. La chaleur en juillet et août et les vents du nord asséchants ont limité les maladies et accéléré la maturation de fruits abondants.

Rendement

15-25hl/ha

Vendanges

Du 10.09.2018 au 21.09.2018. manuelles en petites cagettes, tri à la vigne

Vinification

Eraflage, foulage partiel, fermentation spontanée en barrique de 500 L et en cuve inox après 3-4 jours de macération, 21 jours en contact avec la peau, 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 29.07.20.

Production

2478 bouteilles

Données technique

Alcool 14° vol,
acidité totale : 3.42g H₂SO₄/L,
pH : 3,51
Total SO₂ 27 mg/L

Dégustation

Arômes complexes et ronds avec des notes de mûres et de cèdre, truffe, de cuir noble et d'anis. Une texture dense, mais présentant de la fraîcheur et de la longueur.

