

Les Clos Perdus

Mire La Mer

2019

Appellation

Vin de France

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. Demeter depuis 2014.

Millésime

Un hiver très sec suivi de quelques pluies au début du printemps. Floraison abondante, mais beaucoup de stress hydrique durant l'été. De fortes pluies à la mi-septembre ont retardé la maturation des fruits mais n'ont pas induit de maladies. Les premiers grains récoltés ont une acidité plutôt verte, les grains plus mûrs (récoltés après les pluies) ont une maturité phénolique plus importante et moins d'acidité.

Rendement

15-25hl/ha

Vendanges

Du 03.09.19 au 22.09.19. manuelles en petites caquettes, 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 36 mois. Pas de collage ni de filtration. Mise en bouteille le 14.02.23

Production

2888 bouteilles

Données technique

Alcool 14.5° vol,
acidité totale : 3.85g H₂SO₄/L,
pH : 3.47
Total SO₂ 28 mg/L

Dégustation

Très concentré; cerise, vanille, cassis avec des arômes balsamiques. Corps tout en retenu et équilibré par des acides serrés et des tannins fins. Délicat et long, notes de terre et d'épices en finale.

