

Les Clos Perdus

Priundo

2020

Appellation

AOP Corbières

Localisation.

1.5 ha à Villesèque-des-Corbières,
Hautes Corbières; altitude 135-150m

Type de sol

Sol argilo-calcaire sur un plateau
caillouteux bien drainé

Assemblage

Grenache noir 80%, Cinsault 20%

Âge des vignes

Plantées c. 1985

Viticulture

Biologique et biodynamique depuis
2004, certifiée Ecocert depuis 2007.
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
mi-septembre. Grosse pré-sélection à
la vigne (jusqu'à 30% de la production
éliminée). A cause des
restrictions de chasse liée 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

05.09.20 – 19.09.20 Manuelles en
petites cagettes, tri à la vigne

Rendement

15 – 25 hL/ha

Vinification

Éraflage (20% de grappes entières),
sans foulage, fermentation spontanée
en cuve inox, après 3 jours de
macération, 21 jours en contact avec
la peau, pressurage vertical

Élevage

En cuve inox sur lies fines pendant 9
mois, pas de collage, pas de filtration.
Mise en bouteille le 24.05.22

Production

2616 bouteilles

Données techniques

Alcool 14.5%
Acidité totale 2,88g H₂SO₄/L
pH 3,57
SO₂ total 11mg/L



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

