

LES QUILLES LIBRES (Blanc) - Vin de France -

2022



**Grenache
gris
90%**

**Grenache
blanc
10%**

Sol

-schistes noirs
-argilo-calcaire

Semis de couverts végétaux

Vigne

Travail :

Labour et déchaussage/an
Nettoyage pieds à la pioche

Traitements :

Soufre, cuivre et huile essentielles

Vendanges :

Manuelle 2 Août

Cave

Vinification :

Fermentation 60 jours
en barrique (3 vins)

Elevage :

En barrique sur lies fines (8 mois)

Mise en bouteille

Pas de collage ou de filtration
Ajout de soufre en fonction analyses

Assemblage et mise :

Juillet 2023



Vin minéral - légère salinité



Notes de fruits à chair blanche,
d'agrumes



Une belle amertume



Belle acidité gourmande

Accords mets-vins

Le vin le plus gastronomique de
notre gamme. Parfait sur poisson
blanc et viande blanche.



Depuis 2009

Caractères analytiques mars :

Degré = 12,5 % ; sucres= 0,5 g/l ; AV = 0.85 g/l ; ph = 3,08 ; SO₂T = 22 mg/l

www.clotdelorigine.fr
Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de l'Origine

2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury



You Tube

