

TIENS-TOI A CARO ! (Rouge)- Vin de France -

2022



Syrah
100%

Cave

Vinification :

Macération carbonique 8 jours
fermentation 12 jours

Elevage :

6 mois en barriques (3 vins)

Sol

-schistes
-argile

Semis de couverts végétaux

Tiens-toi
à
Caro

Mise en bouteille

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

Assemblage et mise :
mai 2023

Caroline et Marc Barriot
Le Clot de l'Origine

Vigne

Travail :

Labour et déchaussage/an
Nettoyage pieds à la pioche

Traitements :

Soufre, cuivre et huile essentielles

Vendanges :

Manuelle 28/08 au 03/09

 Vin fruité, légère minéralité

 Notes de Fruits rouges

 Belle buvabilité avec du caractère

 Belle acidité gourmande

Accords mets-vins

Compagnon idéal de l'apéritif
Des repas entre amis
Des repas estivaux, grillades, salades,
charcuterie.



Caractères analytiques mars :

Degré= 11,59 %, sucres= 0,4 g/l, pH = 3,48 , AV = 0,54 mg/l SO2T=28 mg/l

Depuis 2009

www.clotdelorigine.fr
Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de l'Origine

2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury

