

CLOT DE L'ORIGINE

Marc et Caroline Barriot

1, Route de Lesquerde

66460 MAURY

Mail : clotdelorigine@gmail.com

Site : www.clotdelorigine.fr



Marc et Caroline Barriot

Le Clot de l'Origine

L'Original
Vin De France
2019

Terroir : Caudies de Fenouilledes : 80 % Macabeu – 0,9 ha – 30 hl/ha
20 % Merlot – 1 ha – 30 hl/ha

Sol : Schistes noirs - mica-schistes - argilo-calcaire

Densité : 250X90 – 4000 pieds/ha

Travail : En Agriculture Biologique depuis millésime 2010
Pratique de la Culture biodynamique depuis 2010
Sol : travail à la chenillette, à la pioche
Traitements phytosanitaires au soufre et au cuivre uniquement.
Pulvérisations de plantes médicinales sur le sol et le végétal.

Récolte : Manuelle, du 15 août au 30 août – macabeu - merlot

Vinification : Levures indigènes, Pressurage direct
Fermentation et élevage en en cuve béton pour 6 mois.

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration,
Assemblage et Mise en bouteille mars 2019
Ajout de de soufre à la mise en bouteille selon analyse

Caractéristiques organoleptiques :

Vin Blanc minéral, avec des notes de fruits frais – pêche blanche,
Notes de grillé, légèrement salin, suave, avec une acidité gourmande.
Compagnon idéal des plats à base de poisson ou de viande blanche.

Caractères analytiques mai :

Degré = 12% ; sucres= 0,5 g/l ; AV = 0,59 g/l ; ph = 3,19 ; SO₂T=30 mg/l